Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale,, n. 101 del 3 maggio 2005 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 3 maggio 2005** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 80

MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 25 febbraio 2005.

Linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 25 febbraio 2005.

Linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI

Visto il regolamento (CE) n. 1760 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine ed in particolare l'art. 22 che prevede che gli Stati membri adottino le misure necessarie per garantire il rispetto del presente regolamento;

Visto il regolamento (CE) n. 1825/2000 del 25 agosto 2000, recante modalità di applicazione del predetto regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina;

Visto il decreto ministeriale del 30 agosto 2000 recante indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sulla etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina, ed in particolare l'art. 15 che prevede che la vigilanza sulla corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura delle carni bovine sia svolta dal Ministero delle politiche agricole e forestali in collaborazione con le regioni e le province autonome;

Vista la circolare n. 5 del 15 ottobre 2001 recante chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000;

Visto il decreto ministeriale del 13 dicembre 2001 recante disposizioni applicative al regolamento (CE) n. 1760/2000 - Titolo II - Etichettatura carni bovine;

Vista la circolare n. 1 del 9 aprile 2003 recante ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal predetto decreto 30 agosto 2000;

Visto il decreto legislativo 29 gennaio 2004, n. 58, recante disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relative all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'art. 3 della legge 1° marzo 2002, n. 39;

Visto il decreto 27 agosto 2004 recante definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie;

Ritenuto necessario disporre di linee guida per l'effettuazione dei controlli sulla etichettatura delle carni bovine;

Vista l'intesa espressa dalla Conferenza permanente per i rapporti Stato, regioni e province autonome nella riunione del 3 febbraio 2005:

Decreta:

Articolo unico

Sono approvate e rese operative le Linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine, giusta testo allegato al presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 febbraio 2005

Il Ministro: Alemanno

Registrato alla Corte dei conti il 22 marzo 2005
Ufficio di controllo sugli atti dei Ministeri delle attività produttive, registro n.1, foglio n. 243

Linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine

(Regolamento CE n.1760/2000, Titolo II)

INDICE

LINEE GUIDA PER I CONTROLLI SULL'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

1. Generalità

1.1 Premessa

La redazione del presente documento nasce dall'esigenza da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali di garantire un controllo sulla corretta applicazione delle prescrizioni contenute nel Reg. (CE) 1760/00 e successivi decreti ministeriali di applicazione.

1.2 Scopo

Gli scopi del presente documento, relativo al sistema di controllo sull'etichettatura delle carni bovine, sono:

- Disporre di un quadro dei soggetti della filiera di carne bovina, dalla produzione alla vendita al consumatore;
- Delineare le aree di controllo e di vigilanza;
- Disporre di un'analisi del rischio;
- Pianificare i controlli;
- Ripartire le competenze tra Stato e Regioni;
- Assicurare il coordinamento delle attività a livello nazionale e regionale;
- Garantire al consumatore finale un efficace sistema di rintracciabilità.

1.3 Normative di riferimento

- ***Regolamento (CE) n.1760 del 17 luglio 2000:*** che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine. Il titolo II del predetto regolamento prevede un'etichettatura obbligatoria ed un'etichettatura facoltativa delle carni bovine**.**
- ***Regolamento (CE) 1825/2000***: recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1760/2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine.
- ***Decreto ministeriale del 30 agosto 2000***: recante indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n.1760/2000 sulla etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina.
- ***Circolare n° 5 del 15 ottobre 2001***: recante chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000.
- ***Decreto ministeriale del 13 dicembre 2001:*** recante disposizioni applicative al regolamento (CE) n. 1760/2000-Titolo II - Etichettatura carni bovine.
- ***DPR n° 437 del 19 ottobre 2000***: regolamento recante modalità per la identificazione e la registrazione dei bovini.
- ***Decreto ministeriale del 30 gennaio 2002***: recante disposizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina.
- ***Decreto interministeriale del 7 giugno 2002***: recante approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina;
- ***Circolare n. 1 del 9 aprile 2003***: recante ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal predetto decreto 30 agosto 2000.
- ***Decreto legislativo 29 gennaio 2004, n.58***: recante disposizioni sanzionatorie, per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relative all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2002, n.39.
- ***Decreto 27 agosto 2004***: recante definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.

1.4 Termini e definizioni

- ***Etichettatura***: apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale di imballaggio o, per i prodotti non preconfezionati o preincartati le informazioni appropriate fornite per iscritto ed in modo visibile al consumatore nell'esercizio di vendita. Tale informazione al consumatore può rivestire la forma di cartello o di un documento, stampato o compilato, oppure essere visualizzata su uno schermo elettronico.
- ***Rintracciabilità***: Per rintracciabilità dell'origine, di cui all'articolo 1 del Reg. (CE) 1825/2000, si intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- ***Organizzazione***: gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carni bovine.
- ***Disciplinare di etichettatura***: documento presentato dall'Operatore/organizzazione ed approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali (MiPAF), contenente le informazioni da indicare sull'etichetta, le misure da adottare per garantire la veridicità delle informazioni stesse, il sistema di autocontrollo e di controllo e le misure sanzionatorie nei riguardi degli aderenti che violano il disciplinare.
- ***Anagrafe bovina***: il sistema di identificazione e registrazione degli animali della specie bovina;
- ***Azienda***: qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali. Ciascuna azienda è univocamente identificata dal codice IT seguito da un codice di 8 caratteri composto da:
    1) codice ISTAT del comune in cui è ubicata;
    2) sigla automobilistica della provincia;
    3) numero progressivo dell'allevamento all'interno di quel comune.
- ***Animale da macello***: un animale della specie bovina, comprese le specie Bison bison e Bubulus bubalus, destinato ad essere condotto ad un macello o ad un centro di raccolta, dal quale potrà essere avviato solamente alla macellazione.
- ***Allevamento***: un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda, intesa come unità epidemiologica, e, in caso di più allevamenti, in un'azienda; questi ultimi devono formare un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria. Ciascun allevamento viene univocamente identificato da:
    1) codice azienda;
    2) codice fiscale del proprietario dell'allevamento;
    3) codice ISTAT della specie animale.
- ***Carne bovina preconfezionata***: unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da carne bovina e dall'imballaggio in cui è stata immessa prima di essere posta in vendita, avvolta interamente e in parte da tale imballaggio, ma, comunque, in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.
- ***Carne bovina preincartata***: unità di vendita costituita da carne bovina e dall'involucro nel quale è stata posta o avvolta negli esercizi di vendita.
- ***Detentore***: qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali, anche temporaneamente, nonché durante il trasporto o nel mercato, individuata mediante il codice fiscale correlato al codice dell'azienda, ad esclusione della fattispecie del trasporto. Nel caso in cui il detentore non coincida con il proprietario, anche questo ultimo è individuato con il proprio codice fiscale correlato al codice dell'azienda.
- ***Numero di riferimento o codice di riferimento***: numero che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere, nel primo caso, il numero di identificazione del

singolo animale da cui provengono le carni o dal numero progressivo di macellazione, nel secondo caso, il numero d'identificazione di un gruppo di animali (n. di lotto).

- ***Numero di identificazione***: numero che identifica il singolo animale, riportato sui marchi auricolari.
- ***Numero di macellazione***: numero progressivo attribuito (per settimana o per anno) alla carcassa dallo stabilimento di macellazione.
- ***Lotto***: un insieme di carcasse, mezzene, quarti o sesti, o di carne provenienti da un gruppo di animali le cui informazioni, sia obbligatorie che facoltative, da riportare in etichetta, sono omogenee. I numeri identificativi degli animali che compongono il lotto devono essere registrati in un sistema idoneo a garantire la rintracciabilità, art.13 del decreto legislativo 23 giugno 2003, n.181.
- ***Macello***: stabilimento autorizzato dalle autorità competenti, ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, identificato da un codice univoco e dal codice fiscale per la macellazione degli animali, dai quali si ottengono solo mezzene, quarti e sesti, destinate alla vendita per il consumo umano, compresi gli spazi annessi disponibili per lo stazionamento degli animali in attesa dell'abbattimento.
- ***Laboratorio di sezionamento***: stabilimento autorizzato dalle autorità competenti, ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994 n.286, identificato da un codice univoco e dal codice fiscale, che effettua le attività di sezionamento, porzionatura, confezionamento delle carni.
- ***Punto vendita***: esercizio commerciale (macelleria, centro di lavorazione e distribuzione, supermercato, ecc.) che effettua le attività di lavorazione ed etichettatura per la vendita diretta al consumatore delle carni bovine.
- ***Sistema di identificazione e registrazione***: sistema messo in atto dagli operatori o dalle organizzazioni, per ciascuna fase della produzione e della vendita, idoneo a garantire il nesso tra la carne e l'animale o gli animali da cui è stato ottenuta.
- ***Piano di controllo***: documento in cui si descrivono le modalità di controllo poste in atto dall'Organismo indipendente di controllo.
- ***Organismo indipendente di controllo***: Ente di parte terza, pubblico o privato, corrispondente ai criteri stabiliti nella norma europea UNI EN 45011 che effettua i controlli in tutte le fasi della procedura e della vendita.

2. La filiera della carne bovina

2.1 Gli allevamenti

Nel 2002 la produzione di carne bovina italiana ammontava a 1.641 migliaia di tonnellate di peso vivo, superiore a quella del pollame (1.461), ma inferiore a quella della carne suina (1.831).

La produzione nazionale di carne bovina non è distribuita in modo omogeneo sul territorio nazionale: al contrario, essa si concentra per oltre i due terzi nelle regioni del Nord, in particolare Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna coprono da sole il 62% circa del totale (Tab. 1).

Tab. 1 - Produzione di carne bovina per regione (migliaia di tonnellate peso vivo)

	1995	*1998*	*2001*	*2002*	*Var.% 2002/2001*	*Var.% 2001/1998*	*Var.% 2002/1995*
Piemonte	220,3	197,6	202,3	201,6	-0,3	2,0	-8,5
Valle d'Aosta	7,9	8,5	8,7	8,7	0,0	2,4	10,1
Lombardia	389,4	403,6	413,3	412,0	-0,3	2,1	5,8
Trentino A.A.	41,9	43,3	44,3	44,2	-0,2	2,1	5,5
Veneto	226,8	230,1	235,6	234,8	-0,3	2,0	3,5
Friuli V.G.	26,0	25,8	26,4	26,3	-0,4	1,9	1,2
Liguria	4,3	7,1	7,3	7,3	0,0	2,8	69,8
Emilia R.	168,4	157,8	161,6	161,1	-0,3	2,1	-4,3
Toscana	29,6	28,3	28,9	28,8	-0,3	1,8	-2,7
Umbria	19,3	21,8	22,3	22,2	-0,4	1,8	15,0
Marche	22,3	24,4	24,9	24,8	-0,4	1,6	11,2
Lazio	72,7	76,4	78,3	78,0	-0,4	2,1	7,3
Abruzzi	21,0	21,7	22,2	22,1	-0,5	1,8	5,2
Molise	14,4	12,8	13,1	13,1	0,0	2,3	-9,0
Campania	80,0	88,8	90,9	90,6	-0,3	2,0	13,3
Puglia	37,3	39,5	40,4	40,3	-0,2	2,0	8,0
Basilicata	19,3	20,1	20,6	20,5	-0,5	2,0	6,2
Calabria	31,5	32,0	32,7	32,6	-0,3	1,9	3,5
Sicilia	95,2	102,3	104,8	104,5	-0,3	2,2	9,8
Sardegna	63,5	65,5	67,2	67,0	-0,3	2,3	5,5
Italia	**1591,1**	**1607,4**	**1645,8**	**1640,5**	**-0,3**	**2,1**	**3,1**
Nord	1085,0	1073,8	1099,5	1096,0	-0,3	2,1	1,0
Centro	143,9	150,9	154,4	153,8	-0,4	1,9	6,9
Mezzogiorno	362,2	382,7	391,9	390,7	-0,3	2,1	7,9

Le aziende con allevamento bovino (dati ISTAT 2000) risultano n. 171.853 (di cui n. 79.807 con vacche da latte) con un totale di n. 6.046.506 capi (di cui n. 1.771.006 vacche da latte).

La ripartizione per regione vede ai primi posti tre regioni del Nord, rispettivamente Veneto, Lombardia e Piemonte, con percentuali comprese tra l'11% ed il 13% del totale nazionale. La struttura dimensionale (Tab.2) nelle tre regioni è però profondamente diversa: oltre la metà delle aziende con bovini del Veneto non supera la dimensione di nove capi, mentre sono meno del 20% quelle che eccedono la dimensione dei 50 capi allevati; al contrario, in Piemonte la classe delle stalle più piccole comprende poco più di un terzo delle totali e sono più del 27% quelle che allevano oltre 50 animali. La Lombardia mostra una struttura composita: mentre le micro-aziende sono qui discretamente rappresentate (sono il 38%, percentuale più alta di quella che si incontra per regioni quali Piemonte, Emilia Romagna, Puglia, Sicilia e Sardegna) ciò che contraddistingue la zootecnia bovina lombarda è il peso rilevante delle stalle medio-grandi che, sempre ponendo come limite inferiore i 50 capi, comprende il 37% delle totali.

Tab.2- Aziende con allevamento bovino distinte per classe dimensionale a livello regionale in Italia nel 1990 e 2000

	1-9	*10-19*	*20-49*	*50-99*	*100-499*	*oltre 500*	*Totale*
	Censimento 2000						
Valle d'Aosta	526	413	445	162	40	-	1.586
Piemonte	6.486	2.986	3.990	2.769	2.229	70	18.530
Liguria	1.236	181	141	44	14	1	1.617
Lombardia	7.475	2.043	2.824	2.538	4.381	399	19.660
Trentino A.A.	4.837	3.220	2.662	385	112	1	11.217
Veneto	11.108	2.781	3.553	2.114	1.755	264	21.575
Friuli V.G.	1.962	603	636	364	187	9	3.761
Emilia Romagna	3.633	1.797	2.915	1.955	1.556	82	11.938
Toscana	2.935	736	825	298	161	9	4.964
Umbria	2.208	590	485	172	93	5	3.553
Marche	3.600	734	672	188	110	6	5.310
Lazio	6.197	1.683	1.791	791	385	25	10.872
Abruzzo	3.543	1.156	948	228	69	1	5.945
Molise	2.178	1.030	688	121	25	1	4.043
Campania	8.875	3.593	2.300	454	123	5	15.350
Puglia	1.029	780	1.587	784	199	7	4.386
Basilicata	1.775	866	760	221	103	5	3.730
Calabria	3.478	1.148	1.091	268	96	5	6.086
Sicilia	1.969	2.070	3.098	1.387	516	5	9.045
Sardegna	3.055	2.174	2.275	729	438	14	8.685
Italia	**78.105**	**30.584**	**33.686**	**15.972**	**12.592**	**914**	**171.853**

Se dall'analisi del numero di aziende si passa a quella del numero di capi, (Tab.3) il quadro risulta piuttosto modificato. La leadership in questo caso passa alla Lombardia, le cui stalle, da sole, allevano oltre un quarto dei capi complessivi. Va osservato che l'80% dei capi delle aziende lombarde è presente in unità di dimensione superiore ai 100 capi: la dimensione media delle stalle nella regione è di 82 capi, contro i 35 della media nazionale.

***Tab. 3 - N. di capi bovini distinto per classe di dimensione aziendale a livello regionale in Italia nel 1990 e 2000 - C**ensimento 2000*

	1-9	*10-19*	*20-49*	*50-99*	*100-499*	*oltre 500*	*Totale*
Valle d'Aosta	2.737	5.705	14.133	10.992	5.321	-	38.888
Piemonte	28.338	40.901	127.186	192.576	369.169	60.368	818.538
Liguria	4.192	2.417	4.090	3.011	2.108	650	16.468
Lombardia	29.009	27.535	90.733	179.318	902.474	375.551	1.604.620
Trentino A.A.	24.132	44.682	77.327	24.791	17.911	500	189.343
Veneto	39.131	38.048	110.879	142.657	330.535	270.087	931.337
Friuli V.G.	7.599	8.279	20.023	24.653	32.444	7.768	100.766
Emilia R.	15.898	24.862	93.238	134.236	272.264	80.901	621.399
Toscana	9.542	10.182	25.597	20.538	29.390	7.759	103.008
Umbria	7.684	8.029	14.639	11.398	18.490	2.754	62.994
Marche	11.285	9.915	20.517	12.490	19.661	4.461	78.329
Lazio	21.934	22.847	54.886	52.779	69.175	17.836	239.457
Abruzzo	13.527	15.479	28.576	14.924	9.786	570	82.862
Molise	10.069	14.127	19.792	7.732	3.874	1.000	56.594
Campania	38.037	48.536	66.088	29.683	19.370	10.553	212.267
Puglia	4.598	10.964	51.450	50.940	30.814	3.957	152.723
Basilicata	7.775	11.604	22.465	14.935	17.579	3.353	77.711
Calabria	12.650	15.349	31.983	17.550	16.261	8.183	101.976
Sicilia	10.238	29.033	97.058	92.900	75.362	3.285	307.876
Sardegna	15.149	29.960	68.945	48.746	73.867	12.683	249.350
Italia	**313.784**	**418.698**	**1.039.995**	**1.087.429**	**2.317.127**	**871.221**	**6.046.506**

2.2 Gli stabilimenti di macellazione

Le aziende operanti nell'industria delle carni assieme a quelle delle trasformazioni lattiero-casearie costituiscono i due comparti prevalenti nell'ambito dell'industria agro-alimentare nazionale. Nel 2002 il valore della produzione industriale di carne ai prezzi di fabbrica può essere stimato in oltre 18 miliardi di euro (circa 35 mila miliardi di lire), di cui poco più della metà è attribuibile alla sola industria di macellazione.

Tornando alla realtà italiana e scendendo nel dettaglio delle diverse categorie di bovini e bufalini macellati, per il 2002 si rileva un dato complessivo particolarmente positivo nel caso dei bufalini e solo parzialmente in crescita per i bovini. In particolare, la crescita di quasi il 2% delle macellazioni bovine deriva dall'aumento del numero dei capi macellati solo nel caso dei vitelloni femmina e delle vacche. Tale andamento tende ad accentuarsi considerando il peso del macellato (Tab. 4).

Tab .4 - Macellazione per categoria di carne bovina

Categorie **- 2002**	*Capi macellati*		*Peso vivo*	*Peso medio*	*Peso morto*		*Resa*
	numero	*var.% **	*tonnellate*	*kg*	*tonnellate*	*var.% **	*%*
Vitelli	1.074.939	-2,6	257.625	239,7	153.209	-4,9	59,5
Vitelloni maschi e manzi	2.017.136	-0,5	1.136.126	563,2	660.095	10,2	58,1
Vitelloni femmine	657.738	9,0	291.210	442,7	163.610	7,3	56,2
Buoi	3276	-51,4	1.502	458,5	843	-13,1	56,1
Tori	31.443	-27,2	21.084	670,5	12.032	-3,2	57,1
Vacche	547.705	16,8	309.168	564,5	142.975	6,2	46,3
Bovini	**4.332.237**	**1,9**	**2.016.713**	**465,5**	**1.132.764**	**7,0**	**56,2**
Vitelli bufalini	601	51,4	149	247,9	81	288,9	54,4
Bufale	3819	97,3	2.104	550,9	1.003	-11,3	47,7
Altri bufalini	3711	43,4	1.751	471,9	907	-8,5	51,8
Bufalini	**8131**	**65,2**	**4.004**	**492,5**	**1.991**	**-5,3**	**49,7**
Bovini e bufalini	**4.340.368**	**2,0**	**2.020.718**	**465,6**	**1.134.756**	**7,0**	**56,2**
Gennaio-marzo 2003							
Vitelli	250.403	7,0	60.027	239,7	35.654	8,0	59,4
Vitelloni maschi e manzi	481.720	-2,0	276.899	574,8	160.576	-5,0	58,0
Vitelloni femmine	154.911	4,0	69.396	448,0	39.057	0,0	56,3
Buoi	953	-50	554	580,9	309	-65	55,7
Tori	8.129	3,0	5.411	665,6	3.006	6,0	55,6
Vacche	138.310	-3,0	79.799	577,0	36.959	-3,0	46,3
Bovini	**1.034.426**	**1,0**	**492.084**	**475,7**	**275.561**	**-2,0**	**56,0**
Vitelli bufalini	173	-74	39	222,5	21	-74	54,5
Bufale	419	34	244	582,8	111	44	45,5
Altri bufalini	219	7,0	109	498,2	53	36	48,2
Bufalini	**811**	**24**	**392**	**483,1**	**185**	**43**	**47,2**
Bovini e bufalini	**1.035.237**	**1,0**	**492.476**	**475,7**	**275.745**	**-2,0**	**56,0**

* Calcolato sullo stesso periodo anno precedente. Fonte: Elaborazioni su dati Istat.

L'attività di macellazione del comparto bovino a livello regionale si concentra per circa i ¾ nelle regioni della pianura Padana, con una netta prevalenza del Veneto. Confrontando il 2001 con il 2000 emergono solo leggere variazioni rispetto al totale nazionale.

Differente appare l'evoluzione sulla base dell'evoluzione dei dati delle singole regioni (Tab.5). Considerando solo le differenze più consistenti, in positivo sono Toscana e Liguria, fortemente negative, attorno al -20%, Sardegna, Calabria e Friuli. Si tratta in ogni caso di regioni il cui peso nella macellazione totale è poco rilevante, al massimo il 3%.

Tab. 5 - Le macellazioni regionali di carne bovina in Italia (.000 di tonnellate)

	2000				2001				Var. % 2001-00			
	capi	*resa media %*	*peso morto (t)*	*incidenza impianti privati (%)*	*capi*	*resa media %*	*peso morto (t)*	*incidenza impianti privati (%)*	*capi*	*resa media %*	*peso morto (%)*	*incidenza impianti privati (%)**
Piemonte	518.139	57,6	145.137	91,9	538.712	58,9	155.900	93,0	4,0	2,2	7,4	1,1
Valle d'Aosta	10.166	53,6	2.148	100	10.563	53,6	2.232	100,0	3,9	-1,8	3,9	0,0
Lombardia	896.610	54,3	217.082	93,7	890.125	53,5	225.164	97,1	-0,7	-0,7	3,7	3,4
Trentino A.A.	34.977	53,7	8.112	91,1	32.250	53,6	7.151	94,3	-7,8	1,3	-11,8	3,2
Veneto	1.094.435	57,8	280.184	96	1.042.434	58,3	274.115	97,2	-4,8	1,2	-2,2	1,2
Friuli V.G.	57.248	55,7	16.050	85	45.492	56,6	12.850	92,1	-20,5	-0,8	-19,9	7,1
Liguria	34.012	56,2	7.827	46,3	39.042	56,3	9.060	51,8	14,8	-4,4	15,8	5,5
Emilia R.	712.376	54,7	199.443	96,3	643.027	57,5	186.352	98,1	-9,7	-0,8	-6,6	1,8
Toscana	76.545	57,5	19.834	49,4	84.757	57,9	21.281	55,1	10,7	-2,5	7,3	5,7
Umbria	48.890	58,7	15.450	0	46.803	58,2	14.794	25,3	-4,3	0,1	-4,2	25,3
Marche	43.517	58,4	13.726	31,8	47.682	59,4	15.118	48,9	9,6	-1,3	10,1	17,1
Lazio	112.574	56,4	29.128	63,6	107.829	56,5	27.831	78,8	-4,2	-1,5	-4,5	15,2
Abruzzo	34.955	58,1	9.462	28,1	30.484	58,4	8.227	34,9	-12,8	-0,9	-13,1	6,8
Molise	21.110	56,1	4.791	85,2	19.216	55,6	4.417	95,3	-9,0	1,5	-7,8	10,1
Campania	153.311	55,1	40.190	80,8	176.464	55,0	45.787	89,3	15,1	1,9	13,9	8,5
Puglia	69.275	54,9	15.640	69,7	65.319	55,3	14.703	85,1	-5,7	-1,2	-6,0	15,4
Basilicata	39.690	55,3	9.109	12	39.163	55,7	9.438	65,0	-1,3	1,3	3,6	53,0
Calabria	143.460	56	36.788	76,5	114.474	56,0	28.453	95,0	-20,2	4,9	-22,7	18,5
Sicilia	177.388	55,5	44.302	26,3	169.054	56,0	41.199	70,2	-4,7	0,9	-7,0	43,9
Sardegna	146.927	55	37.530	62,6	115.752	55,4	28.937	93,6	-21,2	2,7	-22,9	31,0
ITALIA	4.425.605	56	1.151.935	84,4	4.258.642	56,7	1.133.009	91,2	-3,8	0,1	-1,6	6,8
Nord-Centro	3.639.489	56,2	954.123	89,7	3.528.716	56,9	951.848	92,8	-3,0	-1,1	-0,2	3,1
Mezzogiorno	786.116	55,5	197.813	57,9	729.926	55,7	181.161	82,6	-7,1	0,9	-8,4	24,7

L'analisi dei dati dell'Istat riguardanti l'industria della macellazione delle carni bovine evidenzia l'esistenza di una marcata struttura bipolare (Tab.6). In altre parole, dei 2.200 impianti operanti in Italia nell'anno 2000 (ultimo anno per il quale sono disponibili delle informazioni complete), la gran parte è rappresentata da stabilimenti a capacità limitata e solo un numero piuttosto ridotto risulta in possesso del bollo CE. Questi ultimi, il cui numero è pari a circa 300, forniscono oltre il 50-60% dell'offerta nazionale di carne. Circa la dislocazione, si osserva un'elevata concentrazione degli impianti in possesso del bollo CE in quattro regioni del Nord – Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna –, che contano circa la metà degli stabilimenti nazionali. Seguono la Campania e la Sicilia, due regioni particolarmente importanti sia per il numero dei capi macellati che per gli impianti presenti.

I 1900 macelli a capacità limitata, ancora in attività nel 2000, si localizzano soprattutto nelle zone più decentrate rispetto ai circuiti commerciali moderni.

Tab.6 - Il numero dei macelli bovini in Italia

	Totale	*di cui con bollo CE*	*Specializzati*	*Di cui con bollo CE*	*Potenzialità in numero di capi macellati per anno*					
					Meno di 500	*da 500 a 999*	*da 1000 a 4999*	*da 5000 a 9999*	*da 10000 a 19999*	*oltre 20000*
Piemonte	325	41	104	12	234	33	40	8	5	5
Valle d'Aosta	22	2	5	1	16	3	3	-	-	-
Lombardia	856	50	376	26	759	48	20	8	15	6
Trentino Alto Adige	90	2	12	-	80	5	5	-	-	-
Veneto	143	37	27	12	63	38	11	6	9	16
Friuli Venezia Giulia	54	2	9	-	46	4	5	-	-	-
Liguria	65	1	14	-	55	7	1	1	1	1
Emilia Romagna	115	16	36	6	85	9	12	-	2	5
Toscana	51	12	5	1	24	12	10	3	2	-
Umbria	22	4	-	-	4	10	5	3	-	-
Marche	36	8	3	1	7	14	14	1	-	-
Lazio	43	15	1	-	17	5	17	2	-	-
Abruzzo	45	6	-	-	25	10	10	-	-	-
Molise	51	1	-	-	44	5	1	1	-	-
Campania	81	29	2	1	33	15	25	6	2	-
Puglia	33	14	-	-	16	7	9	1	-	-
Basilicata	30	4	-	-	18	10	2	-	-	-
Calabria	40	13	-	-	11	12	17	-	-	-
Sicilia	72	14	3	-	25	29	12	5	1	-
Sardegna	24	10	-	-	13	2	8	1	-	-
ITALIA	**2.198**	**281**	**597**	**60**	**1.581**	**278**	**227**	**46**	**37**	**32**
Nord	1.670	151	583	57	1.342	147	97	23	32	32
Centro	152	39	9	2	53	41	46	9	2	-
Mezzogiorno	376	91	5	1	186	90	84	14	3	-

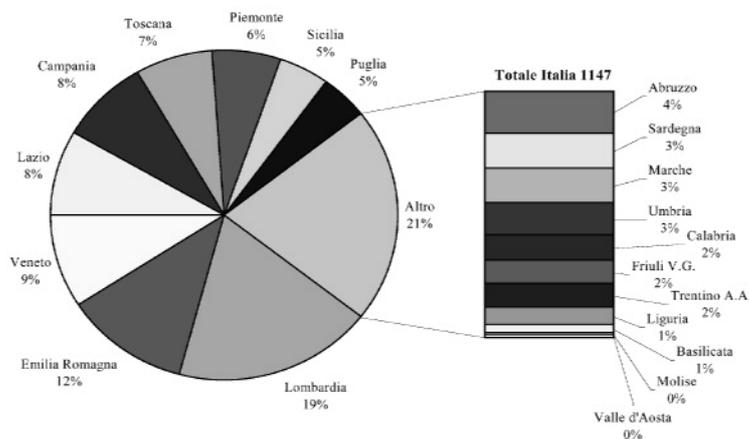
Fonte: Istat.

2.3 I laboratori di sezionamento

Il grado di dispersione degli impianti di sezionamento sul territorio nazionale ricalca quello dei macelli che sono intrinsecamente collegati alla localizzazione degli allevamenti bovini e suini. Nonostante l'importanza crescente del sezionamento, in termini di competitività, tale attività è praticata soltanto in una parte degli stabilimenti di macellazione. I dati recenti del Ministero riportano l'esistenza di quasi 1.150 stabilimenti autorizzati e registrati per il sezionamento della carne rossa fresca . Al primo posto a livello regionale si colloca la Lombardia, posizione giustificata sia dal macellato sia dalla forte presenza a livello locale delle principali imprese nazionali. In questo ambito stupisce la posizione del Piemonte, che si discosta fortemente come numero di impianti di sezionamento rispetto alle altre regioni vocate alla produzione di carne bovina. Facendo riferimento ad una media nazionale di impianti di sezionamento per macelli presenti, divergono sensibilmente da questo dato solo Liguria, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, per un numero superiore, e Basilicata e Molise in senso opposto. (Tab. 7).

Tab. 7 Distribuzione dei laboratori di sezionamento di carne rossa con bollo CE per regione in Italia nel maggio 2003

Piemonte	69
Valle d'Aosta	0
Lombardia	218
Trentino Alto Adige	23
Veneto	91
Friuli Venezia Giulia	23
Liguria	11
Emilia Romagna	137
Toscana	80
Umbria	35
Marche	35
Lazio	91
Abruzzo	46
Molise	0
Campania	91
Puglia	57
Basilicata	11
Calabria	23
Sicilia	57
Sardegna	35
ITALIA	1.147

Fig. 1 Distribuzione dei laboratori di sezionamento di carne rossa con Bollo CE per regione in Italia nel maggio 2003
(Fonte: Ministero della Salute)

2.4 La distribuzione

L'evoluzione della distribuzione al dettaglio della carne bovina ha seguito un modello peculiare, abbastanza diverso da quello degli altri prodotti alimentari. Le ragioni di questa differenziazione vanno ricercate nella struttura della distribuzione tradizionale, che, com'è noto, si è sempre basata quasi esclusivamente sui negozi specializzati. Il radicamento di queste abitudini d'acquisto dei consumatori ha reso quindi molto più difficile il passaggio dall'acquisto presso la macellerie a quello presso i supermercati e gli ipermercati, e questo nonostante la rapida introduzione di specialisti della vendita al banco anche all'interno della distribuzione moderna. Il risultato di questo fenomeno è che, in media, la quota di mercato della distribuzione moderna nel settore delle carni, e in particolare di quella bovina, vale circa dieci punti percentuali in meno rispetto a quella di altre categorie di prodotti freschi, come ad esempio i lattiero-caseari.

Il fatto che le macellerie continuino a svolgere un ruolo decisivo, anche in aree dove la distribuzione moderna ha raggiunto livelli di diffusione molto rilevanti, non è però attribuibile soltanto all'atteggiamento del consumatore, più restio ad abbandonare il negoziante di fiducia. Dietro questa "tenuta" delle posizioni delle macellerie ci sono anche importanti sforzi di innovazione organizzativa, tutti orientati a mantenere quel rapporto fiduciario negoziante-cliente in cui il macellaio diventa garante della qualità. I punti vendita più evoluti cercano infatti di instaurare, quando le condizioni logistiche lo permettono, un rapporto diretto con l'industria di trasformazione, per accelerare i tempi di consegna e garantire una maggiore freschezza, e si inseriscono spesso nei programmi di vendita di carni certificate e garantite, diventando una sorta di "Bottega della carne".

Tab. 8 - Evoluzione del numero di punti vendita alimentari in sede fissa in Italia per aree geografiche

	1990	*2001*	*2002*	*Var. % 02/90*	*Var. % 02/01*
Nord-Ovest					
Totale punti vendita alimentari	85.843	63.593	62.032	-27,7	-2,5
di cui: Rivendite di Carni, Pollame, Salumi, Uova	13.746	9.321	9.012	-34,4	-3,3
Nord-Est					
Totale alimentari	62.275	48.422	47.445	-23,8	-2,0
di cui: Rivendite di Carni, Pollame, Salumi, Uova	9.015	6.635	6.488	-28,0	-2,2
Centro					
Totale alimentari	78.805	66.226	65.546	-16,8	-1,0
di cui: Rivendite di Carni, Pollame, Salumi, Uova	12.807	9.512	9.313	-27,3	-2,1
Sud-Isole					
Totale alimentari	155.490	126.476	124.996	-19,6	-1,2
di cui: Rivendite di Carni, Pollame, Salumi, Uova	29.093	25.519	25.392	-12,7	-0,5
Totale Italia					
Totale alimentari	382.413	304.717	300.019	-21,5	-1,5
di cui: Rivendite di Carni, Pollame, Salumi, Uova	64.661	50.987	50.203	-22,4	-1,5

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati AcNielsen.

Tab. 9 - Le strutture distributive in Italia

	Nord-Ovest			*Nord-Est*			*Centro*			*Sud-Isole*			*Totale Italia*		
	2003	*var.% 03/02*	*var.% 02/01*	*2003*	*var.% 03/02*	*var.% 02/01*	*2003*	*var.% 03/02*	*var.% 02/01*	*2003*	*var.% 03/02*	*var.% 02/01*	*2003*	*var.% 03/02*	*var.% 02/01*
Supermercati															
N°	1.605	1,7	3,0	1.620	1,8	1,5	1.386	3,4	2,1	2.585	2,9	2,4	7.196	2,5	2,3
Superficie (mq)	1.342.046	2,6	4,4	1.325.960	3,7	2,8	1.179.164	5,4	2,8	1.866.033	3,3	2,7	5.713.203	3,6	3,2
Sup. media	836	0,9	1,3	818	1,9	1,3	851	1,9	0,7	722	0,4	0,4	794	1,2	0,9
Sup. /1000 ab	88,6	2,6	4,4	124,1	3,7	2,8	105,7	5,4	2,8	89,5	3,3	2,7	98,8	3,6	3,2
Ipermercati															
N°	232	4,0	7,7	115	13,9	7,4	87	2,4	2,4	97	1,0	6,7	531	5,1	6,5
Superficie (mq)	1.190.799	5,9	8,0	555.745	12,1	4,9	406.361	6,7	3,7	494.666	4,2	7,9	2.647.571	6,9	6,7
Sup. media	5.133	1,8	0,2	4.833	-1,6	-2,4	4.671	4,2	1,3	5.100	3,1	1,1	4.986	1,7	0,1
Sup. /1000 ab	78,6	5,9	8,0	52,0	12,1	4,9	36,4	6,7	3,7	23,7	4,2	7,9	45,8	6,9	6,7
Superette															
N°	1.268	-0,5	3,1	1.118	-0,8	1,1	1.095	-1,9	2,7	2.245	10,8	7,6	5.726	3,3	4,2
Superficie (mq)	356.714	0,1	4,3	314.028	-0,2	1,4	309.771	-1,9	2,9	657.603	9,3	8,0	1.638.116	3,1	4,8
Sup. media	281	0,7	1,1	281	0,6	0,3	283	0,0	0,2	293	-1,3	0,4	286	-0,1	0,6
Sup. /1000 ab	23,5	0,1	4,3	29,4	-0,2	1,4	27,8	-1,9	2,9	31,5	9,3	8,0	28,3	3,1	4,8
Discount															
N°	779	0,6	5,6	608	-0,8	5,1	633	5,0	0,0	693	-0,1	7,6	2.713	1,1	4,7
Superficie (mq)	351.368	2,3	7,4	296.005	3,1	6,1	303.251	8,3	2,1	295.419	1,9	9,2	1.246.043	3,8	6,3
Sup. media	451	1,7	1,7	487	3,9	1,0	479	3,2	2,1	426	2,1	1,5	459	2,7	1,5
Sup. /1000 ab	23,2	2,3	7,4	27,7	3,1	6,1	27,2	8,3	2,1	14,2	1,9	9,2	21,5	3,8	6,3
Totale generale															
N°	3.884	0,9	3,8	3.461	0,8	2,2	3.201	1,8	1,9	5.620	5,4	5,0	16.166	2,6	3,5
Superficie (mq)	3.240.927	3,5	6,0	2.491.738	4,8	3,5	2.198.547	4,9	2,9	3.313.721	4,4	5,0	11.244.933	4,3	4,5
Sup. media	834	2,6	2,1	720	4,0	1,3	687	3,1	1,0	590	-0,9	0,0	696	1,7	1,0
Sup. /1000 ab	213,9	3,5	6,0	233,3	4,8	3,5	197,0	4,9	2,9	158,9	4,4	5,0	194,4	4,3	4,5

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen.

Quest'ultima rimane comunque il vero soggetto emergente di questo mercato. Per le grandi catene, però, la gestione ottimale di un prodotto come la carne fresca ha importanti implicazioni organizzative, quali la creazione, da parte delle principali imprese, di piattaforme e centri di lavorazione/distribuzione delle carni, nonché l'ottimizzazione del flusso delle consegne, con una elevata rotazione, per garantire la massima freschezza al banco.

Tra i vantaggi competitivi della distribuzione moderna va poi sicuramente annoverato quello della gamma dei prodotti, che possono andare dal prodotto tagliato fresco al banco della macelleria, al tradizionale prodotto confezionato in vaschetta di polistirolo e film plastico, fino ai prodotti variamente preparati (cotolette, spiedini, piatti pronti, ecc.).

3. Analisi del rischio sul sistema di etichettatura (Art. 7 Reg. CE 1825/2000 e art.22 del Reg.CE 1760/2000 Tit.II).

L'analisi del rischio di un sistema di etichettatura delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine è basato sulla rintracciabilità dell'origine. Infatti, il Programma del controllo sull'etichettatura delle carni bovine, al fine di fornire una corretta informazione del consumatore, deve partire da una approfondita analisi dei pericoli e valutazione dei rischi. Si procede quindi alla definizione del metodo di analisi e valutazione ed all'identificazione delle fasi da monitorare. Attraverso l'adozione degli strumenti forniti dall'analisi e dalla valutazione del rischio e la raccolta dei dati che ne consegue, è possibile l'elaborazione del Programma di controllo.

3.1 Definizioni

- ***Pericolo***: evento la cui manifestazione ha un impatto dannoso sulla rintracciabilità (obiettivo primario da raggiungere) e/o comunque sull'esattezza delle informazioni riportate in etichetta.
- ***Impatto del pericolo***: valutazione delle conseguenze dell'evento.
- ***Rischio***: probabilità che il pericolo si verifichi
- ***Valutazione del rischio***: valutazione congiunta della probabilità che quel pericolo si possa verificare e della gravità dell'impatto sulla rintracciabilità e/o sull'esattezza delle informazioni riportate in etichetta.
- ***Controllo***: attività necessaria per la verifica sulla corretta applicazione del Titolo II del Reg. (CE) 1760/2000 in tutte le fasi della filiera, ed ai sensi del D. L.vo n. 58/2004, attraverso il monitoraggio delle fasi di lavorazione. Si esplica nella ricerca delle non conformità in base alla valutazione del rischio compiuta.
- ***Valutazione del controllo:*** valutazione che l'insieme dei controlli del rischio abbia efficacia nella prevenzione o mitigazione del loro impatto sulla rintracciabilità.

3.2 Impatto del pericolo

Grave: pregiudica la rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine, ad esempio:
– non corretta identificazione del bovino prima e della carne successivamente;
– frodi;
– non attuazione dell'autocontrollo e del controllo;
– inserimento in etichetta di informazioni incomplete o non veritiere (es.: nascita in Italia).

***Moderato*:** potrebbe pregiudicare la rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine e/o compromette l'esattezza delle informazioni riportate in etichetta, per la mancata o incompleta applicazione della procedura operativa predisposta:

- mancata formazione del personale
- omessa o non corretta lettura o trascrizione delle informazioni;
- programmi informatici non collaudati;
- irregolarità isolate;
- problemi temporanei (es.: blocco siti informatici).

***Non elevato*:** non causa alcun impatto sulla rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine e sull'esattezza delle informazioni riportate in etichetta:

- irregolarità isolate.

3.3 Probabilità di accadimento del pericolo

***Alta*:** è probabile che il rischio si possa verificare più di una volta durante l'attuazione della procedura operativa adottata.

***Moderata*:** rischio che si verifica in maniera occasionale durante l'attuazione della procedura operativa adottata.

***Bassa*:** rischio improbabile.

La valutazione della frequenza della manifestazione del rischio deve essere basata sulla esperienza e capacità di giudizio.

3.4 Valutazione del rischio

La probabilità che il rischio si verifichi e la gravità dell'impatto sulla rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine e comunque compromette l'esattezza delle informazioni riportate in etichetta, devono essere valutate in modo del tutto indipendente. La costituzione di una matrice tra i due parametri "*probabilità*" (alta, media, bassa) e "*impatto*" (grave, moderato, non rilevante) consente di fornire una "*valutazione del rischio*".

A = Alto il rischio è tale da dover intervenire con prontezza al fine di non pregiudicare la rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine e comunque compromette l'esattezza delle informazioni riportate in etichetta, e riportare la procedura adottata nei limiti di un rischio tollerabile (basso).

M = Medio il rischio è tale da dover monitorare costantemente la procedura adottata ed intervenire con specifiche procedure di intervento.

B = Basso potrebbe anche essere non necessario intervenire (tollerabile) oppure gestire il rischio mediante una specifica procedura.

Fig.2 Valutazione del rischio

Impatto			
Grave	**M**	**A**	**A**
Moderato	**B**	**M**	**A**
Non rilevante	**B**	**B**	**M**
	Bassa	*Moderata*	*Alta*
		Probabilità	

Qualora non sia possibile predisporre la matrice per mancanza dei dati, il rischio si ritiene non valutabile. L'analisi dei rischi così adottata, consente di orientare l'attività di controllo verso quelle aree che presentano i livelli di rischio più elevati.

3.5 Indicazione delle fasi da monitorare e descrizione procedura

Vengono di seguito rappresentati flussi delle fasi di lavorazione delle diverse attività identificando le non conformità. La predisposizione del Piano dei controlli ne prevede il completamento con la valutazione dei rischi ed i controlli ad essi connessi.

3.5.1. Etichettatura obbligatoria carni bovine

Filiera	**Fasi da monitorare**	**Descrizione procedura**	**Documenti di riferimento**	***Non conformità***	***Valutazione del rischio (A-M-B)***
Allevamento	1. Identificazione allevamento: 2. Identificazione bovino: 3. Tenuta registro carico/scarico: 4. Passaporto: 5. Invio bovini al macello:	1. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina; 2. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina; 3. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina; 4. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina; 5. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina;	1. 2. 3. 4. 5.	**1.**	

L'operato dell'allevatore (punti 1-5) è valutato utilizzando le procedure previste per l'Anagrafe Bovina con le modalità riportate dal Decreto del Ministero della Salute del 7.6.2002, Cap. 17.1 e con l'ausilio dell'apposita check-list dello stesso Ministero in conformità al Reg. (CE) 1082/2003 che ha sostituito il Reg. (CE) 2630/1997 ed al DPR 19.10.2000, n.437. Per le verifiche sull'anagrafe, i controlli sono concordati e coordinati con i servizi veterinari.

Filiera	**Fasi da monitorare**	**Descrizione procedura**	**Documenti di riferimento**	**Non conformità**	**Valutazione del rischio (A-M-B)**
Stabilimento di macellazione	6. identificazione macello:	6. Secondo le procedure cogenti ;	6. BDN Ministero della salute o Regioni;	6.mancata autorizzazione;	

	7. Arrivo bovini:	7. Secondo le procedure cogenti ;	7. Documenti accompagnatori dei bovini;	7. riscontro all'accettazione. - assenza marca auricolare; - assenza documentazione (Passaporto, Mod.4, ecc);	
	8. inserimento informazioni obbligatorie;	8. inserimento informazioni obbligatorie in banca dati stabilimento di macellazione;	8. BDN, passaporto, Mod.4;	8. mancato o non corretto inserimento delle informazioni obbligatorie;	
	9. registro di carico;	9. Compilazione del registro di carico;	9. Registro di carico;	9. mancato aggiornamento registro di carico;	
	10. avviamento alla macellazione;	10. Copia del passaporto e consegna originale al Veterinario ASL;	10. Archivio passaporti;	10. mancata consegna documentazione;	
	11. macellazione e sistema idoneo di rintracciabilità:	11. : a) Attribuzione a ciascun capo del numero progressivo di macellazione per consentire l'identificazione del codice auricolare con la carcassa. b) Compilazione del registro di macellazione; c) Procedura operativa che consenta la non commistione delle carni	11. : - Registro di macellazione; ; - Correttezza della procedura adottata;	11. mancata adozione di idonea procedura operativa che garantisca la rintracciabilità; - mancata attribuzione numero progressivo di macellazione (NPM); - mancata compilazione registro di macellazione; - errata identificazione delle carni (rintracciabilità non possibile); - mancata identificazione carcassa;	

	12. comunicazione dati BDN;	12. Secondo le procedure cogenti;	12. BDN	12:	
L'operato del responsabile dello stabilimento di macellazione è valutato utilizzando le procedure previste per l'Anagrafe Bovina (punto 6-12) con le modalità stabilite dal D.M. 7 giugno 2002,e successive modificazioni Capp. 9 e 17.5, e con l'ausilio dell'apposita check-list del Ministero della salute. Per le verifiche i controlli sono concordati e coordinati con i servizi veterinari.					
	13. Modalità di identificazione interna delle carcasse o di parti della stessa 14. applicazione etichetta su carcasse, mezzene, quarti e sesti; 15.correttezza informazioni etichetta; 16.invio carne al Laboratorio di sezionamento o al P.V.	13.Sistema di identificazione che garantisce in ogni momento il nesso tra l'animale e la relativa carcassa 14.Sistema rilascio etichette che garantisca la corrispondenza tra l'animale macellato e il sistema di rintracciabilità adottato dal macello in funzione della corretta applicazione delle etichette sulle carcasse, mezzene, quarto e sesto; 15.verifica della correttezza delle informazioni presenti in etichetta; 16.verifica documentazione e presenza delle etichette sulla carne;	13.Microchip, codice a barre o altri sistemi di pari efficacia 14.Etichette, 15.etichetta, registro di carico, passaporto, Mod.4; 16.documenti previsti dalla normativa vigente	13. Mancante o non efficace sistema di identificazione 14.mancata o incompleta etichettatura delle carni; 15. informazioni non corrette; 16.documentazione incompleta o mancante. Carni non etichettate;	
Laboratorio di sezionamento	17. identificazione Laboratorio 18.arrivo carne (carcasse, mezzene, quarti e sesti):	17.verifica autorizzazione Ministero della salute o della Regione; 18.verifica presenza etichetta obbligatoria e relative informazioni.	17.BDN Ministero della salute o Regioni 18.Etichette e documenti accompagnatori;	17.mancata autorizzazione; 18.assenza etichetta obbligatoria;	

	19. compilazione registro carico:	19. Compilazione del registro di carico;	19. Registro di carico;	19. mancato aggiornamento registro;	
	20. identificazione carne;	20. adozione di idoneo sistema di identificazione carne;	20. Registro di carico, Registro di Lavorazione; Registro di scarico;	20. non corretta identificazione carne;	
	21. costituzione lotti omogenei di lavorazione;	21. adozione idoneo sistema per costituire lotti omogenei;	21. Registro di carico, Registro di Lavorazione;	21. lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie;	
	22. registro di lavorazione;	22. Compilazione del registro di lavorazione;	22. Registro di lavorazione;	22. mancata compilazione registro di lavorazione;	
	23. sezionamento;	23. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione. Garanzia di una connessione tra il lotto in entrata e la carne sezionata;	23. Registro di lavorazione;	23. mancata identificazione carne durante il sezionamento (rintracciabilità);	
	24. confezionamento;	24. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in confezionamento. Garanzia di una connessione tra il lotto in entrata e la carne in confezionamento;	24. Registro di lavorazione;	24. mancata identificazione carne durante il confezionamento (rintracciabilità);	
	25. applicazione etichetta:	25. compilazione e apposizione dell'etichetta sulle carni;	25. etichetta;	25. mancata o incompleta etichettatura delle carni;	
	26. registro di scarico;	26. compilazione registro di scarico;	26. Registro di scarico;	26. mancata compilazione registro di scarico;	

	27.Invio carne al PV;	27.verifica documentazione e presenza delle etichette sulla carne;	27.documenti previsti dalla normativa vigente;	27. documentazione incompleta o mancante. Carni non etichettate	
Punto vendita	28.identificazione punto vendita:	28. verifica autorizzazione A.S.L	28.documenti previsti dalla normativa vigente	28.mancata autorizzazione	
	29.arrivo carne;	29.verifica presenza etichetta obbligatoria e relative informazioni;	29.etichette e documentazione di accompagnamento;	29.assenza etichetta obbligatoria	
	30.identificazione carne;	30.adozione di idoneo sistema di identificazione carne;	30.Registro di Carico/Scarico/Dati di Lavorazione;	30.mancata identificazione al P.V.	
	31.stoccaggio ed esposizione carne al PV.;	31. procedura operativa che eviti commistione carni e garantisca un idoneo sistema di rintracciabilità;	31. registro di Carico/Scarico/Dati di Lavorazione;	31. commistione carni;	
	32. registro di lavorazione	32 Compilazione del registro di lavorazione	32. registro di lavorazione;	32.mancato aggiornamento registro;	
	33. lavorazione carne	33. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione;	33.registro di lavorazione, registro di carico;	33.mancata identificazione carne durante la lavorazione. (rintracciabilità);	
	34.esposizione etichetta al pubblico;	34. Corretta etichettatura del prodotto venduto (confezionato o sfuso);	34.etichetta, registri di lavorazione, registri di carico;	34.non corretta identificazione carne. Mancata correlazione carne esposta banco vendita ed etichetta esposta al pubblico;	
	35. costituzione lotti omogenei di lavorazione per preincarto	35. adozione idoneo sistema per costituire lotti omogenei;	35. Registro di carico, Registro di lavorazione;	35. lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie;	

	36.acquisizione informazioni obbligatorie	36.procedura operativa caricamento dati nella banca dati del punto vendita	36.BDN, etichetta apposta sulla carna, banca dati stabilimento di macellazione o laboratorio di sezionamento	36.errato o non corretto inserimento delle indicazioni obbligatorie	
	37. acquisizione informazioni facoltative	37.procedura operativa prevista dal disciplinare di etichettatura	37.banca dati dell'organizzazione etichettatura facoltativa	37.errato o non corretto inserimento delle indicazioni facoltative	
	38.confezionamento preincarti;	38.adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione perla preparazione dei preicarti;	38. etichetta, registri di lavorazione, registri di carico;	38.mancata identificazione carne durante il confezionamento preincarto (rintracciabilità). Assenza etichetta con informazioni obbligatorie;	
	39.registro di scarico:	39.Compilazione del registro di scarico.	39.Registro di scarico	39.mancato aggiornamento registro (rintracciabilità);	

3.5.2. Etichettatura facoltativa carni bovine					
Filiera	**Punti critici**	**Metodologia**	**Documenti di riferimento**	**Non conformità**	**Valutazione del rischio (A-M-B)**
Allevamento	1. Fase allevamento: · Tecnica allevamento:	1. a) sistema di allevamento;	1. a) verbale corrispondenza sistema allevamento con quello previsto nel disciplinare approvato;	1. a) sistema allevamento non conforme a quello dichiarato;	
		b) periodo di allevamento: tempi minimi previsti dal disciplinare.;	b) Registro carico/scarico;	b) periodo di allevamento inferiore a quello previsto;	
		c) verifica della non effettuazione trattamenti allopatici;	c) scheda bovino;	c) informazione non corretta;	
	· Alimentazione: a) priva di grassi animali aggiunti;	a) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "alimentazione priva di grassi animali aggiunti";	a) documenti previsti dal disciplinare: · piano razionamento bovini; · produzioni aziendali; · elenco materie prime utilizzate per la preparazione della razione e le formule per l'UNIFEED; · documentazione acquisto degli alimenti e cartellini degli stessi; · risultati analisi campione alimento prelevato carro UNIFEED o mangiatoia;	a) informazione non corretta: presenza di grasso animale aggiunto;	
	b) non OGM;	b) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "alimentazione no OGM";	b) documenti previsti dal disciplinare: · produzioni aziendali; · sementi certificate in azienda;	b) informazione non corretta: bovino alimentato con prodotti OGM;	

			· elenco materie prime utilizzate per la preparazione della razione e le formule per l'UNIFEED; · conservazione documentazione acquisto degli alimenti e cartellini degli stessi NO OGM; · risultati analisi campione alimento prelevato carro UNIFEED o mangiatoia		
	c) razione alimentare standardizzata;	c) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "razione alimentare";	c) documenti previsti dal disciplinare.. - piano razionamento bovini; - produzioni aziendali; - elenco materie prime utilizzate per la preparazione della razione; - formula per l'UNIFEED; - documentazione acquisto degli alimenti e cartellini degli stessi;	c) informazione non corretta. presenza alimenti non previsti dallo schema di razionamento. Razione diversa da quella dichiarata;	
	d) assenza di additivi	d) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "assenza additivi";	d) documenti previsti dal disciplinare: - produzioni aziendali; - elenco materie prime utilizzate per la preparazione della razione ; - documentazione acquisto degli alimenti e cartellini degli stessi per verifica assenza di additivi;	d) informazione non corretta. Bovino alimentato con mangimi con additivi;	

	e)altra informazione prevista dal disciplinare;	c) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione;	- risultati specifiche analisi a campione alimento prelevato dal carro miscelatore o mangiatoia; e) documenti previsti dal disciplinare;	e) informazione non corretta	
Stabilimento di macellazione	2. identificazione macello: 3. Arrivo bovini: 4. inserimento informazioni obbligatorie; 5. inserimento informazioni facoltative: - razza; - altre informazioni;	2. verifica autorizzazione Ministero della salute o della Regione; 3. verificare che i capi in arrivo siano accompagnati dai documenti previsti per legge; 4. inserimento informazioni obbligatorie in banca dati stabilimento di macellazione; 5. inserimento informazioni facoltative in banca dati stabilimento di macellazione secondo le procedure previste dal disciplinare etichettatura: - acquisizione certificato iscrizione L.G. bovino; - inserimento altre informazioni facoltative;	2. BDN Ministero della salute o Regioni; 3. Documenti accompagnatori dei bovini; 4. BDN, passaporto, Mod.4; 5. BDN, passaporto, Mod.4, banca dati organizzazione etichettatura facoltativa: - certificato iscrizione libro genealogico bovino; - documenti previsti dal disciplinare etichettatura;	2. mancata autorizzazione; 3. riscontro all'accettazione, assenza marca auricolare, assenza documentazione (Passaporto, Mod.4, ecc); 4. mancato o non corretto inserimento delle informazioni obbligatorie; 5. mancato o non corretto inserimento delle informazioni facoltative: - errato o non corretto inserimento dell'indicazione della razza laddove prevista; - errato o non corretto inserimento delle indicazioni facoltative;	

	6. registro di carico;	6. Compilazione del registro di carico;	6. Registro di carico;	6. mancato aggiornamento registro di carico;	
	7. avviamento alla macellazione;	7. Copia del passaporto e consegna originale al Veterinario ASL;	7. Archivio veterinario;	7. mancata consegna documentazione;	
	8. macellazione e sistema idoneo di rintracciabilità:	8. : a) Attribuzione a ciascun capo del numero progressivo di macellazione per consentire l'identificazione del codice auricolare con la carcassa; b) Compilazione del registro di macellazione; c) Procedura operativa che consenta la non commistione delle carni;	8. : · Registro di macellazione; ; · Correttezza della procedura adottata;	8. · mancata adozione di idonea procedura operativa che garantisca la rintracciabilità;: · mancata attribuzione numero progressivo di macellazione (NPM); · mancata compilazione registro di macellazione; · errata identificazione delle carni (rintracciabilità non possibile); · mancata identificazione carcassa	
	9. comunicazione dati BDN;	9. comunicazioni alla BDN, entro 7 gg dalla macellazione (se presente anche alla Banca dati regionale BDR) dell'avvenuta macellazione. Tale comunicazione può essere fatta: direttamente o tramite delegato;	9. BDN	9. mancata comunicazione dati BDN;	

	10. taglio marche auricolari;	10. : - Distruzione marchi auricolari; - archiviazione per 3 anni dei passaporti dei capi macellati, annullati dal veterinario;	10. Archivio veterinario ufficiale	10. mancata distruzione marche auricolari: - marche integre e passaporti non annullati;	
	11. applicazione etichetta su carcasse, mezzene, quarti e sesti:;	11. Sistema rilascio etichette e loro applicazione a caldo sulle carni in modo da garantire che ciascun taglio sia etichettato;	11. Etichette,	11. mancata o incompleta etichettatura delle carni;	
	12. correttezza informazioni etichetta;	12. verifica della correttezza delle informazioni presenti in etichetta;	12. etichetta, registro di carico, passaporto, Mod.4;	12. informazioni non corrette;	
	13. Invio carne al Laboratorio di sezionamento o al P.V.	13. verifica documentazione e presenza delle etichette sulla carne;	13. documenti previsti dalla normativa vigente;	13. documentazione incompleta o mancante. Carni non etichettate;	
Laboratorio di sezionamento	14. identificazione Laboratorio	14. verifica autorizzazione Ministero della salute o della Regione;	14. BDN Ministero della salute o Regioni	14. mancata autorizzazione;	
	15.arrivo carne (carcasse, mezzene, quarti e sesti);	15. verifica presenza etichetta obbligatoria e relative informazioni.	15. Etichette e documenti accompagnatori;	15. assenza etichetta obbligatoria;	
	16.compilazione registro carico;	16. Compilazione del registro di carico;	16. Registro di carico;	16. mancato aggiornamento registro;	
	17.acquisizione informazioni obbligatorie;	17. procedura operative caricamento dati nella banca dati del laboratorio di sezionamento;	17. BDN, etichetta apposta sulla carne, banca dati stabilimento di macellazione;	17. errato o non corretta inserimento delle indicazioni obbligatorie;	
	18. acquisizione informazioni facoltative;	18. procedura operativa prevista dal disciplinare etichettatura;	18. banca dati dell'organizzazione etichettatura facoltativa;	18. errato o non corretta inserimento delle indicazioni facoltative;	

	19. identificazione carne;	19. adozione di idoneo sistema di identificazione carne;	19. Registro di carico, Registro di Lavorazione; Registro di scarico;	19. non corretta identificazione carne;	
	20. costituzione lotti omogenei di lavorazione;	20. adozione idoneo sistema per costituire lotti omogenei;	20. Registro di carico, Registro di Lavorazione;	20. lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie;	
	21. registro di lavorazione;	21. Compilazione del registro di lavorazione;	21. Registro di lavorazione;	21. mancata compilazione registro di lavorazione;	
	22. sezionamento;	22. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione. Garanzia di una connessione tra il lotto in entrata e la carne sezionata;	22. Registro di lavorazione;	22. mancata identificazione carne durante il sezionamento (rintracciabilità);	
	23. confezionamento;	23. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in confezionamento. Garanzia di una connessione tra il lotto in entrata e la carne in confezionamento;	23. Registro di lavorazione;	23. mancata identificazione carne durante il confezionamento (rintracciabilità);	
	24. produzione etichetta;	24. produzione etichetta;	24. Banca dati laboratorio di sezionamento;	24. etichetta non corretta;	
	25. applicazione etichetta;	25. apposizione dell'etichetta sulle carni;	25. etichetta;	25. mancata o incompleta etichettatura delle carni;	
	26.registro di scarico;	26. compilazione registro di scarico;	26. Registro di scarico;	26. mancata compilazione registro di scarico;	

	27. invio carne al PV;	27. verifica documentazione e presenza delle etichette sulla carne;	27. documenti previsti dalla normativa vigente;	27. documentazione incompleta o mancante. Carni non etichettate	
Punto vendita	28. identificazione punto vendita:	28. verifica autorizzazione A.S.L.;	28. documenti previsti dalla normativa vigente;	28. mancata autorizzazione;	
	29. arrivo carne;	29. verifica presenza etichetta obbligatoria e relative informazioni;	29. etichette e documentazione di accompagnamento;	29. assenza etichetta obbligatoria;	
	30. identificazione carne;	30. adozione di idoneo sistema di identificazione carne;	30. Registro di Carico/Scarico/Dati di Lavorazione;	30. mancata identificazione al P.V.;	
	31. stoccaggio ed esposizione carne al PV.;	31. procedura operativa che eviti commistione carni e garantisca un idoneo sistema di rintracciabilità;	31. registro di carco, registro di lavorazione, etichette;	31. commistione carni;	
	32. registro di lavorazione	32. compilazione del registro di lavorazione.	32. registro di lavorazione;	32. mancato aggiornamento registro;	
	33. lavorazione carne:	33. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione;	33. registro di lavorazione, registro di carico;	33. mancata identificazione carne durante la lavorazione. (rintracciabilità);	
	34. esposizione etichetta al pubblico;	34. corretta etichettatura del prodotto venduto (confezionato o sfuso);	34. etichetta, registri di lavorazione, registri di carico;	34. non corretta identificazione carne. Mancata correlazione carne esposta banco vendita ed etichetta esposta al pubblico;	

	35. costituzione lotti omogenei di lavoraz. per preincarti;	35. adozione idoneo sistema per costituire lotti omogenei;	35. Registro di carico, Registro di lavorazione;	35. lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie;	
	36. acquisizione informazioni obbligatorie;	36. procedura operative caricamento dati nella banca dati del punto vendita;	36. BDN, etichetta apposta sulla carne, banca dati stabilimento di macellazione o laboratorio di sezionamento;	36. errato o non corretta inserimento delle indicazioni obbligatorie;	
	37. acquisizione informazioni facoltative;	37. procedura operativa prevista dal disciplinare etichettatura;	37. banca dati dell'organizzazione etichettatura facoltativa	37. errato o non corretta inserimento delle indicazioni facoltative;	
	38. confezionamento preincarti ;	38. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione perla preparazione dei preicarti;	38. etichetta, registri di lavorazione, registri di carico;	38. mancata identificazione carne durante il confezionamento preincarto (rintracciabilità). Assenza informazioni;	
	39. registro di scarico:	39. Compilazione del registro di scarico.	39. registro di scarico;	39. mancato aggiornamento registro (rintracciabilità).	

4. Controlli e vigilanza

4.1 Premessa

Il controllo e la vigilanza sulla corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura delle carni bovine, ferme restando le competenze in materia igienico-sanitaria attribuite al Servizio sanitario nazionale, viene svolta dal Ministero delle politiche agricole e forestali quale "Autorita' competente" in collaborazione con le regioni e province autonome.

La pianificazione di questa attività comporta l'analisi di:

- tipologie di controllo e di vigilanza;
- la interazione dei flussi materiali e documentali tra i vari soggetti della filiera;
- i requisiti di conformità, previsti dal Regolamento (CE) 1760/2000, per i diversi soggetti partecipanti direttamente o indirettamente alla filiera: punto vendita, laboratorio di sezionamento, stabilimento di macellazione, allevamento.

Tale analisi permette la definizione di programmi di verifica e di controllo sia per il sistema dell'etichettatura obbligatoria sia per l'etichettatura facoltativa, comprendenti:

- procedure di esecuzione dei controlli;
- frequenza dei controlli;
- metodologia di campionamento;
- formalizzazione dei risultati dei controlli.

4.2 Tipologia di controllo e vigilanza

L'attività di controllo nella filiera zootecnica deve essere organizzata su due livelli:

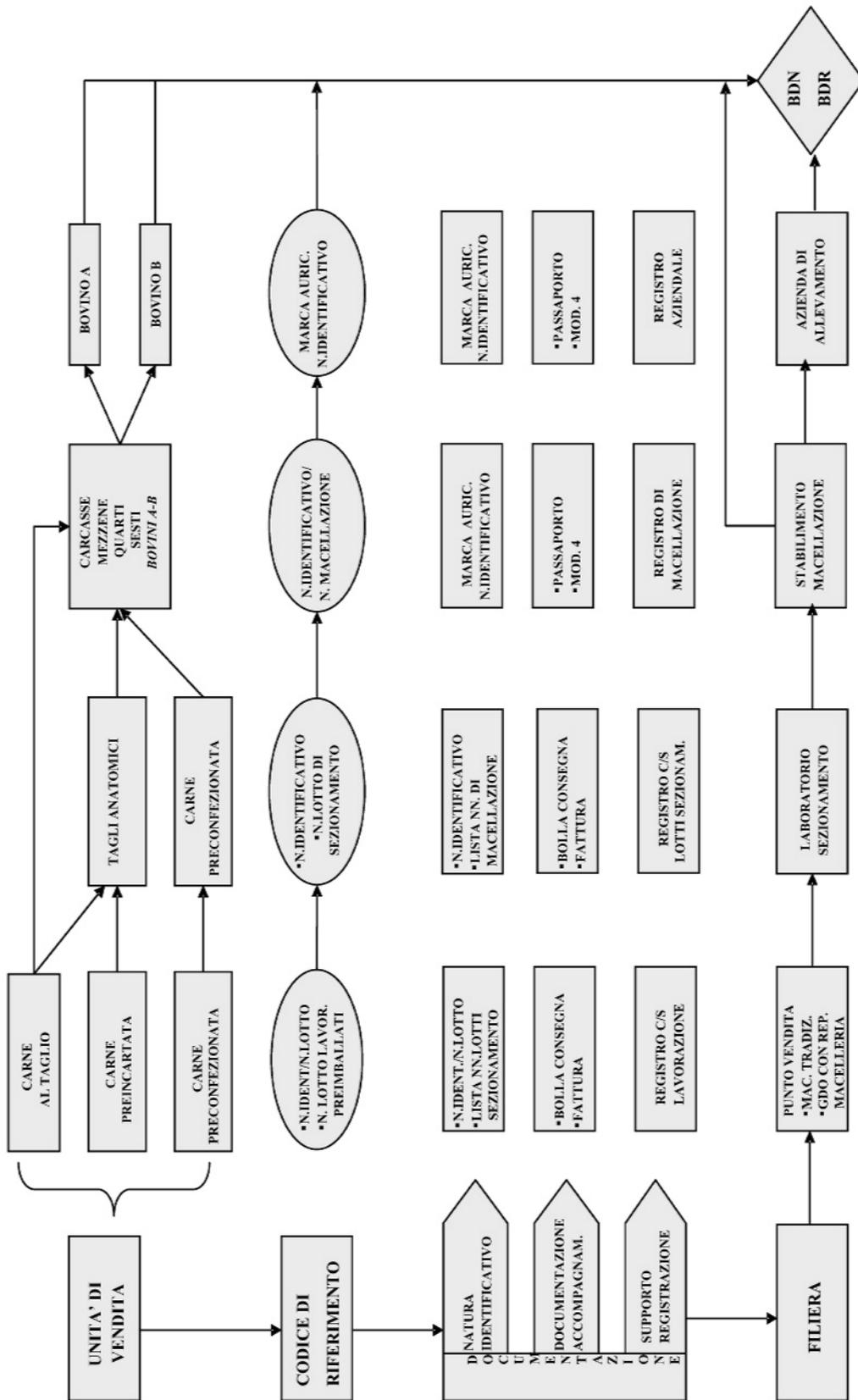
1) **Per l'etichettatura obbligatoria:** attività di controllo a campione in tutta la filiera - punti vendita, laboratori di sezionamento, macelli, aziende zootecniche - sulla base di appositi programmi di vigilanza e controllo predisposti dal Ministero delle politiche agricole e forestali, dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano. L'incarico di tale attività di controllo può essere affidato ad enti strumentali o ad altri enti regionali.
2) **Per l'etichettatura volontaria:** l'attività di controllo viene effettuata da enti di certificazione terzi ed è necessaria la vigilanza sul loro operato sulla base di appositi programmi di vigilanza e controllo predisposti dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano in conformità al decreto ministeriale 27 agosto 2004 concernente "definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie". L'incarico per tale attività di vigilanza può essere affidato ad enti strumentali o ad altri enti regionali.

Le Regioni e le Province autonome definiscono le competenze degli enti di cui si avvalgono.

Le tipologie di controllo considerate sono:

a) controllo sull'etichettatura obbligatoria attraverso verifiche da effettuarsi, sulla base di appositi protocolli:
    1) sui diversi soggetti di filiera (per area o segmento di filiera);
    2) sulla rintracciabilità delle informazioni apposte sulle carni esposte nei punti vendita (esercizio di rintracciabilità);
b) vigilanza sugli organismi terzi preposti ai controlli sull'applicazione dei disciplinari di etichettatura facoltativa o volontaria, attraverso:
    1) verifiche dirette sulla operatività degli organismi;
    2) verifiche indirette tramite supervisione dei controlli effettuati, tramite verifiche presso gli operatori della filiera e le organizzazioni etichettanti.

4.3 Interazione dei flussi materiali e documentali tra i vari soggetti della filiera

Fig.5 Flusso di rintracciabilità per le carni bovine etichettate

4.4 Requisiti di conformità, previsti dal Regolamento (CE) 1760/2000, per i diversi soggetti partecipanti direttamente o indirettamente alla filiera

1. Punto Vendita
a) Carne al taglio:

	REQUISITI DI CONFORMITÀ
1	Individuazione su ogni pezzo di carne esposta nel banco di vendita del codice di riferimento o altro sistema in grado di rinviare al codice di riferimento stesso;
2	Accertamento del corrispondente codice di riferimento riportato nell'informazione al consumatore, che sostituisce l'etichetta, esposta nel punto vendita;
	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta: a) Codice di riferimento; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Separazione sul banco vendita delle carni con etichetta facoltativa dalle altre. L'apposito box in mancanza di carni con etichetta facoltativa rimane vuoto.
3c	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del punto vendita al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal MIPAF;
4	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura;
4a	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura
5	Altro

b) Carne preincartata

	REQUISITI DI CONFORMITÀ
1	Acquisizione copia etichetta apposta sulla carne nel banco di vendita;
2	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta: a) Codice di riferimento; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del punto vendita al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal MIPAF;
4	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura;
4a	Riscontro numero di lotto nel registro di lavorazione con individuazione dei codici di riferimento della carne che costituisce il lotto;
4b	Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per tutta la carne che costituisce il lotto;
4c	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura
5	Verifica corretta applicazione delle procedure previste nel disciplinare di etichettatura facoltativa approvato,
6	Altro

c) Carne preconfezionata:

	REQUISITI DI CONFORMITÀ
1	Acquisizione copia etichetta apposta sulla carne nel banco di vendita;
2	Riscontro corrispondenza informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nella bolla di consegna e nella fattura (individuazione del laboratorio di sezionamento che preparato il preconfezionato);
3	Altro
	La verifica prosegue presso il laboratorio di sezionamento

2. Laboratorio di sezionamento*

a) Taglio anatomico:

	REQUISITI DI CONFORMITÀ
1	Individuazione codice di riferimento rilevato al punto vendita nel registro di carico/scarico;
2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura;
3	Verifica dell'adozione di corretta procedura prevista per garantire la rintracciabilità
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del laboratorio di sezionamento al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal MIPAF;
3c	Riscontro numero di lotto nel registro di lavorazione con individuazione dei codici di riferimento della carne che costituisce il lotto;
3d	Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per tutta la carne che costituisce il lotto;
4	Verifica adozione sistema idoneo al rilascio delle etichette con informazioni relative ad ogni singolo animale individuato dal n. di riferimento o con informazioni omogenee riferito al lotto di lavorazione;
4a	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura fornita dal macello;
4b	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta prelevata al punto vendita: a) Codice di riferimento; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
4c	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura
5	Altro
	La verifica prosegue presso il macello

** in caso di intermediatori (grossisti, CEDI,) è necessario procedere al riscontro di cui ai punti 1 e 2.*

b)Preconfezionato:

REQUISITI DI CONFORMITÀ	
1	Individuazione codice di riferimento del preconfezionato rilevato al punto vendita nel registro di carico scarico;
2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura emessa;
3	Verifica corretta applicazione delle procedure previste per garantire la rintracciabilità;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del laboratorio di sezionamento al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal MIPAF;
3c	Riscontro numero di lotto nel registro di lavorazione con individuazione dei codici di riferimento della carne che costituisce il lotto;
3d	Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per le carni che costituiscono il lotto;
4	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura fornita dal macello;
5	Altro
	La verifica prosegue presso il macello

3. Stabilimento di macellazione*

a) Carcasse, mezzene, quarti e sesti:

REQUISITI DI CONFORMITÀ	
1	Individuazione codice di riferimento rilevato al laboratorio di sezionamento per ciascuna "porzione" di carne inviata dal macello nel registro di carico scarico;
2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura;
3	Verifica corretta applicazione delle procedure previste per garantire la rintracciabilità e verifica delle informazioni nel registro di macellazione;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del macello al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal MIPAF;
4	Verifica adozione di sistema idoneo al rilascio delle etichette con le informazioni relative ad ogni singolo animale individuato dal n. di riferimento;
4a	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta prelevata al laboratorio di sezionamento: a) Codice di riferimento; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
4b	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura
5	Altro
	La verifica prosegue presso l'allevamento

** in caso di intermediatori (importatori, grossisti) è necessario procedere al riscontro di cui ai punti 1 e 2.*

4. Allevamento

REQUISITI DI CONFORMITÀ	
1	Individuazione numero identificazione rilevato al macello;
2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di stalla;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Verifica effettiva adesione dell'allevamento al disciplinare di etich. facolt. autorizzato dal MIPAF;
4	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura;
5	Verifica presso la BDN** che il macello ha trasmesso i dati della macellazione nei termini previsti;
6	Altro

****** Banca dati nazionale dell'anagrafe bovina*

4.5 Indirizzo e coordinamento nell'attività di controllo e vigilanza

Al fine di garantire l'affidabilità delle misure previste dal regolamento (CE) n. 1760/2000, è necessario implementare un sistema nazionale adeguato ed efficace di indirizzo e coordinamento del controllo e della vigilanza sull'etichettatura delle carni bovine.

***4.5.1 Attività* di organizzazione e di coordinamento**

Il Ministero delle politiche agricole e forestali di intesa con le regioni e le province autonome, esercita funzioni di indirizzo e coordinamento, per individuazione delle linee di indirizzo dell'attività di controllo e vigilanza delle regioni e delle province autonome, attraverso la definizione di "Linee guida per i controlli etichettatura carni bovine" comprendenti l'analisi e la valutazione del rischio, ed i requisiti di conformità, con relative liste di controllo, modalità di verbalizzazione e formalizzazione dei risultati dei controlli;

- coordinamento dell'attività delle Regioni e delle Province autonome anche con la predisposizione di un "Programma nazionale dei controlli" che definisca il livello minimo della consistenza e della frequenza dei controlli, per ciascuna regione;
- raccolta e informatizzazione dei dati e dei risultati dei controlli per la gestione unitaria dell'attività di vigilanza.

Presso il Ministero delle politiche agricole e forestali è istituita una Commissione, ai sensi dell'art. 7 del DM del 30 agosto 2000, con il compito, tra gli altri, di esprimere pareri in merito:
- alle modalità di controllo della banca dati;
- alle modalità, alla frequenza ed ai volumi dei controlli nell'ambito dell'attività di vigilanza.

Questa attività potrà specificatamente orientarsi sull'applicazione della normativa sull'etichettatura obbligatoria, poiché per ciò che attiene alla vigilanza sugli enti terzi di certificazione operanti sulle produzioni agroalimentari regolamentate, tale coordinamento si compie con l'Unità Nazionale di Coordinamento della Vigilanza (U.N.C.V.).

***4.5.2 Attività* di controllo**

Il Ministero delle politiche agricole e forestali, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano predispongono i Programmi di vigilanza e controllo sui soggetti della filiera di etichettatura obbligatoria delle carni, nonché sugli organismi indipendenti preposti ai controlli sull'etichettatura facoltativa.
Il programma deve determinare con precisione gli elementi da sottoporre a controllo, definendo in modo puntuale gli aspetti concernenti:

- messa in atto di sistemi idonei di gestione della rintracciabilità;
- correttezza delle operazioni connesse.

La progettazione dell'attività di controllo e vigilanza regionale, sull'applicazione delle norme relative all'etichettatura della carne bovina, deve tenere presente il diverso livello dei controlli che caratterizza attualmente l'etichettatura volontaria, rispetto a quella obbligatoria, ma può svilupparsi su linee comuni, quali:

- adozione di uno specifico manuale di organizzazione e funzionamento *"Manuale delle procedure di controllo"*, che definisca le procedure dell'attività regionale di controllo e vigilanza, e rispondente agli obiettivi ed ai requisiti prefissati dalle *"Linee guida per i controlli etichettatura carni bovine"*;
- individuazione delle strutture, enti/organismi competenti all'effettuazione dell'attività regionale di controllo e vigilanza sugli operatori della filiera e sulle organizzazioni etichettanti, per l'etichettatura obbligatoria e dell'attività di vigilanza su organismi terzi di controllo, per l'etichettatura facoltativa;

- definizione del programma di vigilanza e controllo sulla base del programma nazionale dei controlli di emanazione ministeriale, d'intesa con le Regioni e le Province autonome;
- verifica dell'efficacia e dell'efficienza del sistema dei controlli attraverso il monitoraggio dell'attività di vigilanza svolta dalle strutture competenti e/o dagli enti incaricati dalla Regione stessa, sugli operatori della filiera; l'attività è articolata su due livelli:

  direttamente:
  a) sull'operatività delle organizzazioni autorizzate/designate per il controllo;
  b) sulla corretta attuazione del/della piano/procedura di controllo approvato/a e il rispetto della normativa di riferimento.

  indirettamente: sugli operatori del settore per verificare la corretta attuazione delle procedure di controllo adottate dagli enti incaricati dalla regione nonché dagli organismi indipendenti di controllo autorizzati;

- richiesta di eventuali modifiche al programma di vigilanza e controllo o alle modalità esecutive del programma stesso da parte degli enti incaricati dalla Regione per l'attività di vigilanza;
- definizione del sistema di applicazione delle sanzioni, a seconda del tipo di organizzazione regionale della vigilanza e dei controlli, sugli operatori delle filiera e sugli organismi indipendenti di controllo;
- gestione di un sistema informatizzato dei controlli e dei relativi risultati e costituzione degli archivi necessari.

4.6 Consistenza e frequenza dei controlli

Al coordinamento dell'attività delle Regioni e delle Province autonome compete la predisposizione di un "Programma nazionale dei controlli" per la definizione del livello minimo della consistenza e della frequenza dei controlli modulata in base a:

- analisi e valutazione del rischio;
- risultati delle precedenti campagne di controllo;
- eventuali emergenze mirate a specifici settori della filiera;
- aggiornamento ed adeguamento alle normative UE;
- consistenza territoriale delle produzioni (numero degli operatori, delle organizzazioni, degli organismi di controllo, ecc.).

Tuttavia, è già possibile tracciare un percorso di indirizzo sulle frequenze dei controlli e sulle modalità di campionamento delle aziende da controllare:

a) Frequenza dei controlli sulla etichettatura obbligatoria

Il programma nazionale dei controlli, deve tendere a raggiungere, a regime, la frequenza dei controlli per ciascun segmento della filiera prevista da quanto indicato dalle linee guida EAC per l'applicazione delle Norme europee EN 45012.

Tab. 10 Suddivisione dei soggetti, su ciascun segmento della filiera, in classi

NUMERO DI SITI	*NUMERO DI SITI DA VISITARE*	*NOTE*
1 – 3	*100%*	
4 – 7(a)	*3, 3, 4, 4 (a)*	*(a) Per 4, 5, 6, 7 siti, il numero di siti da visitare vale 3, 3, 4, 4*
8 – 11(b)	*4, 4, 5, 6 (b)*	*(b) Per 8, 9, 10, 11 siti, il numero di siti da visitare vale 4, 4, 5, 6*
12 – 19	*40 % minimo 6*	
20 – 29	*30 % minimo 8*	

30 39	*25 % minimo 9*	
40 – 99	*20 % minimo 10*	
100 – 199	*15 % minimo 21*	
200 – 399	*10 % minimo 31*	
400 – 699	*7 % minimo 40*	
700 – 999	*6 % minimo 50*	
> 1.000	*5 % minimo 60*	

b) Frequenza dei controlli sugli organismi indipendenti per l'etichettatura facoltativa

Tale attività, articolata in interventi differenziati, sia presso le sedi degli organismi di controllo, sia presso i siti ove si attua il processo di etichettatura - BDN, macelli, laboratori di sezionamento, punti di raccolta e distribuzione, punti vendita - si effettua a campione stabilendo il metodo di campionamento e la numerosità e la frequenza dei controlli in base ad un'accurata analisi dei rischi.
Per la verifica si applica il decreto ministeriale 27 agosto 2004 concernente "definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.

4.7 Attività sanzionatoria

Le sanzioni amministrative pecuniarie previste per le violazioni delle norme comunitarie e nazionali in materia di identificazione e registrazione dei bovini, di etichettatura delle carni e dei prodotti a base di carni bovine, sono state determinate con il D. L.vo n. 58 del 29/01/2004 "Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2002, n. 39"

Allo scopo di rendere efficace l'applicazione del sistema di controllo e vigilanza sull'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti di carni bovine, ogni Regione e Provincia autonoma, sulla base del Capo II D.L.vo 29 gennaio 2004, n.58, provvede, nell'ambito delle proprie competenze, all'accertamento delle violazioni amministrative ed alla irrogazione delle relative sanzioni, dandone comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali ed al Ministero della salute secondo modalità concordate.
Il regime sanzionatorio è suddiviso in:

a) Sanzioni amministrative pecuniarie a seguito dei controlli per l'attività di vigilanza sull'etichettatura obbligatoria sui soggetti dell'intera filiera;

b) Sanzioni a seguito della vigilanza sull'etichettatura facoltativa sugli organismi terzi di certificazione designati per il controllo.

4.8 Formalizzazione dei risultati dei controlli

4.8.1 Controllo di soggetto per area o segmento di filiera

<table>
<tr><td colspan="2">Mod. [1
Schema Verbale
controllo in loco etichettatura carni bovine (Reg. n.1760/2000)

Regione responsabile ……………………………………….</td></tr>
<tr><td>Segmento di filiera sottoposto a controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Soggetto sottoposto a controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Luogo del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Periodo del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Resoconto controllo in loco</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione sintetica delle irregolarità rilevate:
• irregolarità 1 ………………………….. Normativa di riferimento…..
• irregolarità 2…………………………… Normativa di riferimento .....
• irregolarità ……………………………. Normativa di riferimento …..</td></tr>
<tr><td>Soggetti destinatari delle risultanze del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Incaricato/i del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Data</td><td>Firma incaricato/i dei controlli</td></tr>
<tr><td>Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo</td><td>Firma di chi ha presenziato al controllo</td></tr>
</table>

Mod. [2

Resoconto controlli in loco etichettatura carni bovine (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile ……………………………

Punto vendita: ………. (denominazione, indirizzo, sede)

Descrizione attività di controllo: carne al taglio	***Risultato del controllo*** ***Si***	***No***
1. Presenza indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
2. Correttezza formale delle indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
3. Presenza indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
4. Correttezza formale delle indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
5. Informazioni obbligatorie e/o facoltative corrispondenti al vero………	☐	☐
6. Presenza in etichetta di informazioni non previste dal disciplinare………..	☐	☐
7. Presenza in etichetta di indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni previste dal regolamento n.2081/92…………………………………	☐	☐
8. Chiaro collegamento della carne in vendita sul banco e documento informativo al consumatore esposto nel punto vendita ………………………………………………..	☐	☐
9. Separazione e corretta identificazione delle carni nel frigo o nel banco vendita……….	☐	☐
10. Corretta compilazione dei registri di carico e scarico……………………………….	☐	☐
11. Collegamento con la banca dati dell'Organizzazione, ove previsto dal disciplinare, che comporta errata indicazione delle informazioni in etichetta ………………..	☐	☐
12. Aggiornamento delle informazioni nel software delle bilance etichettatrici ………….	☐	☐
13. Corretta etichettatura per singola unità di vendita al taglio……………………..	☐	☐
14. Altro	☐	☐

Note agli elementi controllati:

Risultanze del controllo

- *Premessa con sintetica descrizione del contesto di svolgimento del controllo in loco (grado di collaborazione, tempestività nell'acquisizione delle informazioni, efficienza nella gestione documentazione, ecc.)*
- *Descrizione di eventuali irregolarità con individuazione dei rischi connessi……*
- *Individuazione delle criticità…..*
- *Suggerimenti e/o prescrizioni per interventi risolutivi delle criticità (correttivi e preventivi)…..*

Documentazione prelevata

- *Copie documentazione verificata:*
  ………
- *Altri materiali (marche, depliant, cartelli pubblicitari, ecc.)*
- *……………..*

Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

Mod. 13

Resoconto controlli in loco etichettatura carni bovine (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile ……………………………………………….

Punto vendita: ……. (denominazione, indirizzo, sede)

Descrizione attività di controllo: carne preincartata	*Risultato controllo* Si	No
1. Presenza indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
2. Correttezza formale delle indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
3. Presenza indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
4. Correttezza formale delle indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
5. Informazioni obbligatorie e/o facoltative corrispondenti al vero………………	☐	☐
6. Presenza in etichetta di informazioni non previste dal disciplinare……………	☐	☐
7. Presenza in etichetta di indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni previste dal regolamento n.2081/92…………..……..	☐	☐
8. Corretta compilazione dei registri di carico e scarico………………………	☐	☐
9. Corretta compilazione del registro di lavorazione ed attribuzione di codici di riferimento per lotti omogenei………………………………………..	☐	☐
10. Collegamento con la banca dati dell'Organizzazione, ove previsto dal disciplinare, che comporta errata indicazione delle informazioni in etichetta …	☐	☐
11. Separazione e corretta identificazione delle carni nel frigo e durante le fasi di lavorazione………………………………………………………………..	☐	☐
12. Aggiornamento delle informazioni nel soft-ware delle bilance etichettatrici	☐	☐
13. Corretta etichettatura delle carni preincartate ……………………………	☐	☐
14. Altro	☐	☐

Note agli elementi controllati:

Risultanze del controllo

- *Premessa con sintetica descrizione del contesto di svolgimento del controllo in loco (grado di collaborazione, tempestività nell'acquisizione delle informazioni, efficienza nella gestione documentazione, ecc.)*
- *Descrizione di eventuali irregolarità con individuazione dei rischi connessi*
- *Individuazione delle criticità*
- *Individuazione su interventi risolutivi delle criticità (correttivi e preventivi)…*

Documentazione prelevata

- *Copie documentazione verificata…………………………*
- *Altri materiali (marche, depliant, cartelli pubblicitari, ecc.)…………….*
- *……………..*

Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

Mod. [4

Resoconto controlli in loco etichettatura carni bovine (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile ……………………………………………….

Punto vendita: ……. (denominazione, indirizzo, sede)

Descrizione attività di controllo: carne pre-confezionata	***Risultato controllo*** ***Si***	***No***
1. Presenza indicazioni obbligatorie in etichetta sulla confezione.	☐	☐
2. Correttezza formale indicazioni obbligatorie in etichetta sulla confezione.	☐	☐
3. Presenza indicazioni facoltative in etichetta sulla confezione.	☐	☐
4. Correttezza formale indicazioni facoltative in etichetta sulla confezione.	☐	☐
5. Presenza in etichetta di informazioni non previste dal disciplinare………...	☐	☐
6. Presenza in etichetta di indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni previste dal regolamento n.2081/92….	☐	☐
7. Corretta compilazione dei registri di carico e scarico………………………	☐	☐
8. Altro	☐	☐

Note agli elementi controllati:

Risultanze del controllo

- *Premessa con sintetica descrizione del contesto di svolgimento del controllo in loco (grado di collaborazione, tempestività nell'acquisizione delle informazioni, efficienza nella gestione documentazione, ecc.)*
- *Descrizione di eventuali irregolarità con individuazione dei rischi connessi*
- *Individuazione delle criticità*
- *Individuazione su interventi risolutivi delle criticità (correttivi e preventivi)*

Documentazione prelevata

- *Copie documentazione verificata………………*
- *Altri materiali (marche, depliant, cartelli pubblicitari, ecc.)……………*
- *……………..*

Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

Mod. [5

Resoconto controlli in loco etichettatura carni bovine (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile ……………………………………………….

Laboratorio di sezionamento:……. (denominazione, indirizzo, sede)

Descrizione attività di controllo	*Risultato controllo* Si	No
1. Presenza indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
2. Correttezza formale indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
3. Presenza indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
4. Correttezza formale indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo	☐	☐
5. Informazioni obbligatorie e/o facoltative corrispondenti al vero………	☐	☐
6. Presenza in etichetta di informazioni non previste dal disciplinare………...	☐	☐
7. Presenza in etichetta di indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni previste dal regolamento n.2081/92………………	☐	☐
8. Corretta compilazione dei registri di carico e scarico……………………...	☐	☐
9. Corretta compilazione del registro di lavorazione ed attribuzione di codici di riferimento per lotti omogenei……………………………...	☐	☐
10. Adozione corretto sistema di registrazione delle informazioni sulle carni in arrivo in collegamento con il registro di lavorazione…………………..	☐	☐
11. Adozione sistema idoneo rilascio etichette su tagli anatomici e porzionati, ivi compreso eventuale documento “informazione al consumatore” destinato al punto vendita ………………………………………………………	☐	☐
12. Aggiornamento delle informazioni nel soft-ware delle bilance etichettatrici	☐	☐
13. Separazione e corretta identificazione delle carni nel frigo e durante le fasi di lavorazione……………..	☐	☐
14. Presenza indicazioni obbligatorie/facoltative delle carni in uscita ….	☐	☐
15. Correttezza formale indicazioni obbligatorie/facoltative delle carni in uscita	☐	☐
16. Informazioni obbligatorie/facoltative corrispondenti al vero	☐	☐
17. Altro	☐	☐

Note agli elementi controllati:

Risultanze del controllo

- *Premessa con sintetica descrizione del contesto di svolgimento del controllo in loco (grado di collaborazione, tempestività nell'acquisizione delle informazioni, efficienza nella gestione documentazione, ecc.)*
- *Descrizione di eventuali irregolarità con individuazione dei rischi connessi*
- *Individuazione delle criticità*
- *Individuazione su interventi risolutivi delle criticità (correttivi e preventivi)*
- ……….

Documentazione prelevata

- *Copie documentazione verificata…………………..*
- *Altri materiali (marche, depliant, cartelli pubblicitari, ecc.)……………..*

Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

Mod. 16

Resoconto controlli in loco etichettatura carni bovine (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile ………………………………………….

Stabilimento di macellazione:…… (denominazione, indirizzo, sede)

Descrizione attività di controllo	***Risultato controllo*** ***Si***	***No***
1. Presenza marca auricolare, passaporto e mod. 4 per i bovini in arrivo da macellare	☐	☐
2. Corretto aggiornamento del registro di macellazione ……………	☐	☐
3. Corretto abbinamento tra numero progressivo di macellazione e codice identificativo del bovino…	☐	☐
4. Adozione corretto sistema di registrazione delle informazioni sui bovini in arrivo in collegamento con i registri di macellazione	☐	☐
5. Adozione sistema idoneo rilascio di etichette su carcasse, mezzene, quarti e sesti, ivi compreso eventuale documento di “informazione al consumatore” destinato al punto vendita	☐	☐
6. Aggiornamento delle informazioni nel software sistema rilascio delle etichette	☐	☐
7. Presenza indicazioni obbligatorie in etichetta	☐	☐
8. Correttezza formale indicazioni obbligatorie in etichetta	☐	☐
9. Presenza indicazioni facoltative in etichetta	☐	☐
10. Correttezza formale indicazione obbligatoria in etichetta	☐	☐
11. Informazioni obbligatorie/facoltative corrispondenti al vero	☐	☐
12. Presenza in etichetta di informazioni non previste dal disciplinare	☐	☐
13. Presenza in etichetta di indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni previste dal regolamento n.2081/92 ………………	☐	☐
14. Altro	☐	☐

Risultanze del controllo

- *Premessa con sintetica descrizione del contesto di svolgimento del controllo in loco (grado di collaborazione, tempestività nell'acquisizione delle informazioni, efficienza nella gestione documentazione, ecc.)*
- *Descrizione di eventuali irregolarità con individuazione dei rischi connessi*
- *Individuazione delle criticità*
- *Individuazione su interventi risolutivi delle criticità (correttivi e preventivi)*
- *…………….*

Documentazione prelevata

- *Copie documentazione verificata:………………………*
- *Altri materiali (marche, depliant, cartelli pubblicitari, ecc.)……………..*
- *……*

Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

Mod. 17

Resoconto controlli in loco etichettatura carni bovine (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile …………………………………………….

Allevamento:…… (denominazione, indirizzo, sede)

L'operato del responsabile dello stabilimento di macellazione è valutato utilizzando le procedure previste per l'Anagrafe Bovina (punto 6-12) con le modalità stabilite dal D.M. 7 giugno 2002,e successive modificazioni Capp. 9 e 17.5, e con l'ausilio dell'apposita check-list del Ministero della salute. Le verifiche per l'anagrafe bovina sono concordate e coordinate con i servizi veterinari.

4.8.2 Controllo di rintracciabilità

<table>
<tr><td colspan="2">Mod. [8
Verbale
controllo rintracciabilità carni bovine (Reg. n.1760/2000)

Regione responsabile ………………………………………….</td></tr>
<tr><td>Punto vendita in cui è stato prelevato il campione di etichetta</td><td></td></tr>
<tr><td>Tipologia unità di vendita</td><td>☐ Carne al taglio
☐ Preicartato
☐ Preconfezionato</td></tr>
<tr><td>Tipologia etichetta</td><td>☐ Etichetta apposta sulla confezione
☐ Etichetta rilasciata con bilancia , computer , ecc.
☐ Informazioni al consumatore</td></tr>
<tr><td>Codice/i di riferimento del campione di etichetta/e</td><td></td></tr>
<tr><td>Luogo del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Periodo del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Resoconto/i di controllo</td><td>N. ….. Regione………
N. ….. Regione……..
N. ….. Regione……..
N. ….. Regione……..</td></tr>
<tr><td colspan="2">Descrizione sintetica delle irregolarità rilevate:
• irregolarità 1 ………………………….. Normativa di riferimento…..
• irregolarità 2……………………………… Normativa di riferimento .....
• irregolarità ……………………………… Normativa di riferimento …..</td></tr>
<tr><td>Soggetti destinatari delle risultanze del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Incaricato/i del controllo</td><td></td></tr>
<tr><td>Data</td><td>Firma incaricato/i dei controlli</td></tr>
<tr><td>Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo</td><td>Firma di chi ha presenziato al controllo</td></tr>
</table>

Mod. I9

Resoconto controlli di rintracciabilità (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile:………………………………..

Punto vendita:….. (*denominazione, indirizzo, sede)*

	Controllo: **a) carne al taglio**	Risultato del controllo SI	Risultato del controllo NO
1	Informazioni obbligatorie sull'etichetta campionata: a. Numero di riferimento……….. b. Nato in: Paese di nascita…….. c. Allevato in: Paese/i di allevamento d. Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello………. e. Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento………	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
2	Presenza in etichetta di informazioni facoltative:	☐	☐
3	Codice di riferimento riportato sulla carne esposta nel banco di vendita: ☐ Numero di identificazione bovino ☐ Numero progressivo di macellazione ☐ Numero di lotto ☐ Altro tipo di codice di riferimento (alfanumerico, ecc.)		
3 a	Codice/i di riferimento del campione di etichetta/e……		
4	Corrispondenza veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura	☐	☐
5	Verifica correttezza dell'indicazione del Paese di macellazione e/o del laboratorio di sezionamento e dei relativi numeri di autorizzazione degli stabilimenti medesimi ai sensi della direttiva 64/433/CEE	☐	☐
6	Indicazione fornitore: ☐ Grossista: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.) ☐ Laboratorio di sezionamento: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.) ☐ Stabilimento di macellazione: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.)		
7	Il controllo prosegue : ☐ nella stessa Regione ☐ in altra Regione: (specificare Regione)……. ☐ in altro Paese: (specificare Paese)…………		
8	Data	Firma incaricato/i dei controlli	
9	Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo	

Mod. I10

Resoconto controlli di rintracciabilità (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile:………………………………..

Punto vendita:….. (*denominazione, indirizzo, sede)*

	Controllo: **b) carne preincartata**	Risultato del controllo	
		SI	**NO**
1	Presenza etichetta apposta sul preincarto preparato al punto vendita;	☐	☐
2	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta: a) Codice di riferimento; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;	 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
3	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;	☐	☐
4	Codice di riferimento riportato sulla carne esposta nel banco di vendita: ☐ Numero di identificazione bovino: ☐ Numero progressivo di macellazione; ☐ Numero di lotto; ☐ Altro tipo di codice di riferimento (alfanumerico, ecc.)		
4 a	Codice/i di riferimento del campione di etichetta/e……		
5	Corrispondenza informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura;	☐	☐
5 a	Riscontro numero di lotto nel registro di lavorazione con individuazione dei codici di riferimento della carne che costituisce il lotto;	☐	☐
6	Verifica correttezza dell'indicazione del Paese di macellazione e/o del laboratorio di sezionamento e dei relativi numeri di autorizzazione degli stabilimenti medesimi ai sensi della direttiva 64/433/CEE;	☐	☐
7	Indicazione fornitore carne posta in lavorazione: ☐ Grossista: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.); ☐ Laboratorio di sezionamento: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.); ☐ Stabilimento di macellazione: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.);		
8	Il controllo prosegue : ☐ nella stessa Regione; ☐ in altra Regione: (specificare Regione); ☐ in altro Paese: (specificare Paese)		
9	Data	Firma incaricato/i dei controlli	
10	Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo	

Mod. 11

Resoconto controlli di rintracciabilità (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile:……………………………….

Punto vendita:…… (*denominazione, indirizzo, sede)*

	Controllo: **c) carne preconfezionata**	Risultato del controllo	
		SI	**NO**
1	Presenza etichetta apposta sul preconfezionato proveniente dal laboratorio di sezionamento	☐	☐
2	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta: a) Codice di riferimento; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;	 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
3	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;	☐	☐
4	Codice di riferimento riportato sulla carne esposta nel banco di vendita: ☐ Numero di identificazione bovino: ☐ Numero progressivo di macellazione; ☐ Numero di lotto; ☐ Altro tipo di codice di riferimento (alfanumerico, ecc.)		
4 a	Codice/i di riferimento del campione di etichetta/e……		
5	Verifica correttezza dell'indicazione del Paese di macellazione e/o del laboratorio di sezionamento e dei relativi numeri di autorizzazione degli stabilimenti medesimi ai sensi della direttiva 64/433/CEE;	☐	☐
6	Indicazione fornitore preconfezionato: ☐ Grossista: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.); ☐ Laboratorio di sezionamento: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.); ☐ Altro Paese (specificare)…….		
7	Il controllo prosegue : ☐ nella stessa Regione; ☐ in altra Regione: (specificare Regione)……. ☐ in altro Paese: (specificare Paese)…………		
8	Data	Firma incaricato/i dei controlli	
9	Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo	

<table>
<tr><td colspan="4" align="right">Mod. 12</td></tr>
<tr><td colspan="4" align="center">Resoconto controlli di rintracciabilità (Reg. 1760/2000)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Regione responsabile:………………………………..</td></tr>
<tr><td colspan="4">Laboratorio di sezionamento:…… (denominazione, indirizzo, sede)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2" align="center">Controllo: Taglio anatomico/ preconfezionato</td><td colspan="2" align="center">Risultato del controllo</td></tr>
<tr><td>SI</td><td>NO</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Corrispondenza codice di riferimento rilevato al punto vendita nel registro di carico/scarico;</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura;</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Riscontro di informazioni facoltative eventualmente presenti in etichetta;</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Codice di riferimento rilevato al punto vendita:
☐ Numero di identificazione bovino:
☐ Numero progressivo di macellazione;
☐ Numero di lotto;
☐ Altro tipo di codice di riferimento (alfanumerico, ecc.)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4a</td><td>Riscontro numero di lotto e individuazione dei codici di riferimento delle carni provenienti dallo stabilimento di macellazione che costituiscono il lotto;
(Elenco codici di riferimento componenti il lotto in allegato)</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>4b</td><td>Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per tutte le carni che costituiscono il lotto;</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura fornita dal macello;</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Verifica correttezza dell’indicazione del Paese di macellazione e del numero di autorizzazione dello stabilimento medesimo ai sensi della direttiva 64/433/CEE;</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Indicazione fornitore carne posta in lavorazione:
☐ Grossista: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.)….;
☐ Stabilimento di macellazione: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.)……;</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Il controllo prosegue:
☐ nella stessa Regione;
☐ in altra Regione: (specificare Regione)……….
☐ in altro Paese: (specificare Paese)…………….</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Data</td><td colspan="2">Firma incaricato/i dei controlli</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo</td><td colspan="2">Firma di chi ha presenziato al controllo</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="4" align="right">Mod. 13</td></tr>
<tr><td colspan="4" align="center">Resoconto controlli di rintracciabilità (Reg. 1760/2000)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Regione responsabile:…………………………………..</td></tr>
<tr><td colspan="4">Stabilimento di macellazione:…… (denominazione, indirizzo, sede)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2" align="center">Controllo: carcasse, mezzene, quarti e sesti</td><td colspan="2" align="center">Risultato del controllo</td></tr>
<tr><td>SI</td><td>NO</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Corrispondenza nel registro di carico/scarico del/dei codice/i di riferimento rilevato/i al laboratorio di sezionamento per ciascuna carcassa , mezzena, quarto e sesto inviata dal macello (elenco allegato al resoconto del controllo presso il lab. di sezionamento)</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura;</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Riscontro di informazioni facoltative eventualmente presenti in etichetta</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di macellazione, nel Mod. 4 e nel/i passaporto/i del/dei bovino/i fornito/i dall'allevatore; (copia/e del/dei passaporto/i allegato/i)</td><td>☐</td><td>☐</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta prelevata al laboratorio di sezionamento:
☐ Codice di riferimento;
☐ Nato in: Paese di nascita;
☐ Allevato in: Paese/i di allevamento;
☐ Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello;
☐ Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Indicazione fornitore animali macellati:
☐ Grossista: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.)…;
☐ Allevamento: (Paese, denominazione, sede, telefono, ecc.)…;</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Il controllo prosegue :
☐ nella stessa Regione;
☐ in altra Regione: (specificare Regione)…..;
☐ in altro Paese: (specificare Paese)…..</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Data</td><td colspan="2">Firma incaricato/i dei controlli</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo</td><td colspan="2">Firma di chi ha presenziato al controllo</td></tr>
</table>

Mod. 14

Resoconto controlli di rintracciabilità (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile:………………………………..

Allevamento:…… (*denominazione, indirizzo, sede)*

	Controllo		Risultato del controllo	
			SI	NO
1	Individuazione numero/i identificazione rilevato/i al macello;		☐	☐
2	Riscontro veridicità con numero/i identificazione nel registro aziendale;		☐	☐
3	Veridicità eventuali informazioni facoltative che si generano in allevamento e riportate in etichetta;		☐	☐
4	Data	Firma incaricato/i dei controlli		
5	Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo		

Mod. 15

Resoconto controlli di rintracciabilità (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile:………………………………..

☐ **BDN**
☐ **BDR……**

	Verifica congruenza informazioni in etichetta:		Risultato del controllo	
			SI	NO
1	n. identificazione		☐	☐
2	n. macellazione		☐	☐
3	Paese di nascita		☐	☐
4	Paese/i di allevamento		☐	☐
5	Ultima azienda di allevamento in Italia		☐	☐
6	Stabilimento di macellazione		☐	☐
7	Data	Firma incaricato/i dei controlli		

C) Vigilanza organismi indipendenti controllo etichettatura facoltativa.

Mod. 16

Verbale
Ispezione in loco Organismo indipendente di controllo etichettatura carni bovine
(Reg. n.1760/2000)

Regione responsabile ………………………………………….

Organismo sottoposto a ispezione	- denominazione e sede ….. - autorizzazione conformità norme EN 45011 …. - DM. autorizzazione controlli etichettatura carne bovina ..
Organizzazioni di etichettatura controllate dall'Organismo	- denominazione e n. autorizzazioni MiPAF - -
Luogo del controllo	
Periodo del controllo	
Resoconto/i di controllo	
Descrizione sintetica delle irregolarità rilevate: • irregolarità 1 ………………………….. Normativa di riferimento….. • irregolarità 2…………………………… Normativa di riferimento ..... • irregolarità N ……………………………. Normativa di riferimento …..	
Soggetti destinatari delle risultanze del controllo	
Incaricato/i del controllo	
Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

Mod. I17

Resoconto ispezione in loco etichettatura carni bovine (Reg. 1760/2000)

Regione responsabile:………………………………..

Organizzazione indipendente di controllo:….. *(denominazione, indirizzo, sede)*

	Descrizione attività di ispezione	Risultato del controllo	
		SI	**NO**
1	Assicura l'accesso alle procedure di controllo e di accertamento della conformità a tutti i soggetti interessati al processo produttivo	☐	☐
2	Si attiene a quanto previsto dal piano approvato dal MiPAF per quanto riguarda la tenuta e l'aggiornamento degli elenchi degli operatori della filiera	☐	☐
3	Rispetta il numero di controlli ispettivi previsti dal piano approvato dal MiPAF	☐	☐
4	Rispetta il numero di controlli documentali previsti dal piano approvato dal MiPAF	☐	☐
5	Rispetta il numero di controlli analitici previsti dal piano approvato dal MiPAF	☐	☐
6	Nello svolgimento delle analisi si attiene a quanto prestabilito in riferimento a determinazioni del campione, modalità di campionamento	☐	☐
7	Si attiene a quanto prestabilito relativamente alle metodologie analitiche da utilizzarsi	☐	☐
8	Rispetta le modalità di esecuzione delle visite ispettive secondo quanto prestabilito dallo specifico piano controlli (indicare gli estremi dei documenti controllati)	☐	☐
9	Utilizza per le prove di analisi, laboratori accreditati da parte del SINAL secondo la norma EN 17025	☐	☐
10	Gestisce la documentazione derivante dall'attività di controllo in conformità a quanto previsto dalle norme EN 45011	☐	☐
11	Comunica nei tempi e con le modalità stabilite le risultanze delle attività di controllo ai soggetti istituzionali previsti	☐	☐
12	Cura la tenuta e l'aggiornamento della documentazione normativa concernente i controlli	☐	☐
13	Cura la tenuta e l'aggiornamento dell'elenco degli ispettori	☐	☐
14	Mantiene in modo documentato l'adeguata preparazione del proprio personale in riferimento ai requisiti di esperienza specifica del settore in cui opera	☐	☐
15	Dispone di aggiornata documentazione relativa allo stato giuridico del proprio personale	☐	☐
16	Assicura una procedura per i reclami contro le proprie decisioni	☐	☐
17	Assicura nell'ambito delle proprie procedure i requisiti della riservatezza	☐	☐
18	**Altro**	☐	☐

Risultanze del controllo

- *Premessa con sintetica descrizione del contesto di svolgimento del controllo in loco (grado di collaborazione, tempestività nell'acquisizione delle informazioni, efficienza nella gestione documentazione, ecc.)*
- *Descrizione di eventuali irregolarità con individuazione dei rischi connessi*
- *Individuazione delle criticità*
- *Individuazione su interventi risolutivi delle criticità (correttivi e preventivi)*

Documentazione prelevata

- *Copie documentazione verificata:……………*
- *Altri materiali (marche, depliant, cartelli pubblicitari, ecc.) ……………..*

Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

Mod. [18

Verbale
Supervisione su controllo effettuato da Organismo indipendente di controllo etichettatura carni bovine (Reg. n.1760/2000)

Regione responsabile ……………………………………….

Organismo sottoposto a ispezione	- denominazione e sede …. - autorizzazione conformità norme EN 45011 … - DM autorizzazione controlli etichettatura carne bovina ..
Organizzazioni di etichettatura controllate dall'Organismo	- denominazione e n. autorizzazioni MiPAF - -
Tipologia documento sottoposto a post controllo	□ Verbale conformità (estremi …….) □ Verbale non conformità (estremi …..) □ Esame laboratorio (estremi ……) □ ……………….
Luogo del controllo	
Periodo del controllo	
Resoconto/i di controllo	(Si utilizzano per i controlli di supervisione i verbali di cui al punto 4.8 A)
Descrizione sintetica delle irregolarità rilevate: • irregolarità 1 ………………………….. Normativa di riferimento….. • irregolarità 2……………………………. Normativa di riferimento ..... • irregolarità N……………………………. Normativa di riferimento …..	
Soggetti destinatari delle risultanze del controllo	
Incaricato/i del controllo	
Data	Firma incaricato/i dei controlli
Presente/i al controllo per il soggetto sottoposto a controllo	Firma di chi ha presenziato al controllo

5. Comunicazione al consumatore di informazioni sull'origine della carne bovina

Al fine di migliorare l'informazione sull'origine della carne bovina e per consentire al consumatore di interpretare correttamente ed in chiaro le informazioni apposte in etichetta, e senza pregiudicare quanto disposto in merito all'etichettatura facoltativa delle carni bovine, le Regioni e Province autonome possono mettere a disposizione dei consumatori, le informazioni disponibili presso la Pubblica Amministrazione relative al bovino o ai bovini da cui la carne proviene, comprese anche le seguenti informazioni:

- denominazione e sede del macello dove è avvenuta la macellazione;
- denominazione e sede del laboratorio di sezionamento;
- denominazione e sede dell'azienda ove è avvenuto l'allevamento.

05A04055

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G503075/1) Roma, 2005 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

€ 4,00